

LE POISSON D'OR

IL PESCE D'ORO

NR. 172
JUNI | JUIN
GIUGNO 2020



DER GOLDENE FISCH

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



Premium Traiteursaucen

Qualität, die man schmecken kann

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



Hero
GASTRONOMIQUE

CERUTTI
"il Caffè"

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

AUS DEM INHALT

- 3 Gasthaus Grüner Baum, Moos, Netz 16
- 4 Hotel Bären, Twann, Netz 5
- 5 Gasthof Tell, Gisikon, Netz 10
- 6 Restaurant des Bains, Avenches, Netz 4
- 7 Landgasthaus Bären, Grub, Netz 17
«gusto20-Wettkochen»
- 8 Restaurant Aesch, Walchwil, Netz 12
- 9 Parkhotel Gunten, Gunten, Netz 7
- 10 Jucker's Boutique-Hotel und
Restaurant Linde, Tägerwil, Netz 16
- 11 Netzmeistertagung 14. März 2020,
Alte Rheinmühle Büsingen
- 12/13 Goody-Aktionen
- 14/15 Armeeköche gewinnen Gold
- 16 Jahresbericht 2020
des Tafelmeisters a. i.
- 17 Protokoll der 51. Generalversammlung
- 18 Verdankungen/Ehrungen
Die Schellenberg Gruppe,
ein innovatives Familienunternehmen
stellt sich vor
- 19–21 Die Tafelgesellschaft zum Goldenen
Fisch organisiert sich wie folgt
- 22 Gasthof zum goldenen Löwen,
Langnau i.E., Netz 6
Interview mit Gastronomin
Gabj Neher
- 23 Interview mit Gastronomin
Heidi Soltermann
Interview mit Gastronom
Nicolas Keller
- 24 Termine



HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat

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

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

Titelbild © Christoph Merki, VBS: Lachsforelle mit Buttersauce, geräucherte Bergkartoffel, Pastinakenmousse und Wurzelgemüse

Editorial

Glücksmomente mit dem Goldfisch

Liebe Goldfisch-Familie

Was für eine unglaubliche Geschichte! Seit Bestehen der Tafelgesellschaft muss ein neuer Tafelmeister per schriftlicher Stimmabgabe und ohne persönliche Präsenz an der Generalversammlung gewählt werden. Leider kann ich mein grosses Dankeschön nicht persönlich vor Ort an Sie, geschätzte Mitglieder, richten und meinen Glücksmoment mit Ihnen teilen. Ich werde dies aber sehr gerne und mit grosser Freude in den kommenden Monaten gemeinsam mit Ihnen an den Netztreffen nachholen. In kleinen Schritten zu einer neuen Normalität zurück! Unser Fokus in den kommenden Monaten muss sich nun voll und ganz um unsere lebenswürdigen Gastgeber drehen, sie wurden in den letzten Wochen an die Grenzen ihrer Existenz getrieben. Daher mein Aufruf an Sie, liebe Goldfisch-Familie: zeigen Sie SOLIDARITÄT zu unseren Goldfisch-Gaststätten. Ich bin überzeugt, Sie werden Glücksmomente erleben und mit viel Genuss ein kreatives und mit Liebe zubereitetes Fischgericht geniessen. In dieser Heftausgabe finden Sie auf den Seiten 12 und 13 eine Auswahl von Goodies, welche die Gastgeber persönlich für Sie kreiert haben. (Wichtig: bei der Reservierung unbedingt erwähnen, dass Sie Mitglied bei der Tafelgesellschaft sind). Wir werden die Idee mit den Goodies noch einmal für die kommenden Herbst-/Wintermonate aufnehmen und hoffen, Ihnen mit einer neuen Welle noch mehr Glücksmomente zu beschern. Haben Sie Ihre Ferien schon geplant? Wie wäre es mit einer «Tour du Poisson d'Or» durch unsere schöne Schweizerlandschaft. Haben Sie gewusst, von unseren 110 Gastbetrieben bieten 53 Betriebe vorzügliche Hotelleistungen an, und dies über die ganze Schweiz verteilt! Einige davon mit Wellness-Möglichkeiten, um an Regentagen eine gesunde und sportliche Alternative anbieten zu können. Den Abend könnten Sie dann in einem unserer Goldfisch-Betriebe bei einem «gluschtigen» Fischmenu, vielleicht sogar auf einer romantischen Sommerterrasse, ausklingen lassen. Anschliessend sich auf kürzestem Weg in die Federn fallen lassen, am nächsten Morgen ein gesundes Frühstück geniessen, so gestärkt den neuen Ferientag in Angriff nehmen und einen weiteren Teil der Region erkunden, so stellen sich doch Glücksmomente ein! Unsere Gastgeber werden Sie mit all ihrem Können dabei unterstützen und verwöhnen. Ich versichere Ihnen, alle unsere Be-



triebe werden die Vorgaben des BAG zu 100% umsetzen, um Ihre Gesundheit zu schützen. Es ist aber nicht von der Hand zu weisen, es wird anders, eine neue Normalität wird uns in den nächsten Monaten in unseren Glücksmomenten begleiten.

An dieser Stelle möchte ich meinen grossen Dank unserer Vorsteherschaft aussprechen. Sie wurden ab dem 17. Oktober 2019 gezwungen, sich als Team neu zu konstituieren und haben die Tafelgesellschaft weiterhin in ruhiger, überlegter und zielführender Weise weitergeführt. Die neue Geschäftsstelle hat mit ihrer akribischen Detailarbeit ihre Aufgaben wahrgenommen und sichergestellt, dass die Administration einwandfrei funktioniert. Vielen herzlichen Dank, das sind wahre Glücksmomente für unsere Tafelgesellschaft.

Liebe Gastgeber, Sie waren in den letzten Wochen besonders hart betroffen. Ihnen allen gebührt ein riesiges DANKESCHÖN, danke dass Sie viele spontane, neue, kreative Ideen oder sonstige speziellen Dienstleistungen ins Leben gerufen haben, sei dies ein Take Away oder einen Hauslieferdienst. Mein persönlicher Appell an Sie: halten Sie durch und versuchen Sie noch mehr, ihr Betriebsprofil zu schärfen. Die Gäste werden es Ihnen danken. Ich DANKE für Ihre Treue und Loyalität zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Ich freue mich, mit Ihnen künftig viele Glücksmomente erleben zu dürfen.

Wenn Sie nicht warten möchten, bis wir uns an einer Veranstaltung persönlich kennenlernen können, so freue ich mich sehr auf Ihre Kontaktaufnahme, sei dies via E-Mail (tafelmeister@goldenerfisch.ch) oder einem Telefongespräch.

Ich wünsche Ihnen allen, in dieser nicht einfachen Zeit, ganz viele persönliche Glücksmomente und bleiben Sie gesund!

DANIEL BORTER, TAFELMEISTER

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



Ein wundervoller, natürlicher Goldfisch-Anlass, einfach ein MUSS für alle Goldfische!

Samstag, 18. Januar 2020, erster GF-Anlass und das bei ausgebuchtem Haus bei Hubert Neidhart und seiner Crew, auf der wunderschönen Halbinsel HÖRI. Die einmalige Lage auf diesem herrlichen Flecken Erde lockte schon immer Gourmets aus nah und fern in dieses Haus. Netzmeister Hermann Scherrer begrüßte die Anwesenden und führte zugleich auch etwas in die Geschichte dieses Gasthauses ein. 1873 erbaute der Mooser Gastwirt Georg Baum den Grünen Baum. Hubert Neidhart führt es nun bereits in der 5. Generation. Auf eine natürliche, authentische und nachhaltige Art, werden konsequent nur Fische aus dem Bodensee und Gemüse aus der unmittelbaren Umgebung serviert. Eine tolle Kombination.

Es ist spannend, einem so gutgelaunten und sehr motivierten Menschen und Erzähler wie Hubert zu lauschen. Nach jedem wunderbar schmeckenden Gang wurden wir mit neuen, spannenden und auch lustigen Anekdoten versorgt. Diese ungezwungene Erzählrunde passte allen Anwesenden und lockerte das Mahl auf. Super Hubert, das war richtig toll. Auch für diesen Teil ein herzliches Dankeschön an Dich.

Die gesamte Crew mit den Küchenchefs Thomas Scholz und Simon Kübler, sowie das Ser-

Apéro mit Häppchen ***
Emmerbrot, Hörisalz, Süssrahmbutter ***
Petrußteller Geräucherter Aal mit Preiselbeermeerrettich Schleientunke, Hörisalate ***
Bodenseefischsuppe Röstbrot, Sauce Rouille, geriebener Käse ***
Steak vom grossen Hecht Geräucherte Lachsforelle auf Champagnerkraut Alb-Leisa und Kartoffelstampf ***
Geeister Kaiserschmarrn Karamellierte Zwetschgen ***

vice-personal verdienen ein grosses Kompliment. Die einzelnen Gänge wurden mit Herzblut zubereitet und auf den Tellern schön präsentiert. Da es immer ganz ruhig wurde, kann davon ausgegangen werden, dass die Speisen allen Gästen sehr gemundet haben. Eines muss doch noch speziell erwähnt werden: Die Hausspezialität Bodenseefischsuppe mit Röstbrot, Sauce Rouille und geriebenem Käse. Einfach ein Gaumenschmaus erster Güte!

Netzmeister Hermann Scherrer bedankte sich beim Gastgeber und seinen Mitarbeitern für die herzliche und sehr grosszügige Gastfreundschaft. So macht es Spass, essen zu gehen, unterhalten zu werden und das im Kreise toller Leute. Lieber Hubert, Dir und Deinen Angestellten ein grosses Dankeschön für diesen unvergesslichen Tag. Ein Tschüss und auf Wiedersehen im Grünen Baum!

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



Hubert Neidhart mit seiner Tochter



HOTEL BÄREN in TWANN

50 Jahre «Goldfisch»-Tradition im Hotel Bären am Bielensee.

In der langen Reihe der «Bären»-Wirtschaften im Kanton Bern, gehört der Bären Twann wohl im Land herum zu den bekanntesten. Darum kaum verwunderlich, dass sich über 40 Goldfische und Gäste bei bestem Februar-Wetter mit einem traumhaften Ausblick auf See und Alpenpanorama zum Jubiläumsanlass trafen. Mit von der Partie Daniel Karrer als Tafelmeister a.i.; die Obfrau von der Vereinigung der Ehrenfische, Maudi Grossenbacher, und als gern gesehener Gast, Hermann Scherrer, Netzmeister 16 Unterer Bodensee/Thurgau.

Das führende Haus am Bielensee

Das Hotel-Restaurant wurde 1839 am jetzigen Standort als stattliches Wirtshaus mit Fuhrhaltereie erbaut. Im Jahr 1924 von Emil und Rosa Hubler-Salzmänn erworben, wuchs der Bären im Laufe der Jahrzehnte zum führenden Haus am Bielensee. Die gute Küche wurde weitherum zum Begriff und half, den Ort Twann bekannt zu machen. Erinnert sei in diesem Zusammenhang an die unzähligen Fahrten des «Roten Pfeils» in den Sommermonaten der Fünfzigerjahre. Unzweifelhaft hat das Ehepaar Hubler in den 40 Jahren seines Wirkens den «Bären» zu dem gemacht, was er heute ist. 1965 starb «Bären»-Wirtin Rosa Hubler. 1967 übernahm der zweite Sohn, Heinz, die Verantwortung.

Wo Tafelgesellschaft-Ehrenbotschafter Anton Mosimanns Karriere begann

Der Schweizer Starkoch Anton Mosimann schildert in seiner Autobiografie die schöne Kindheit in der Region. Seine Eltern führten eine Bauernbeiz in der Nähe von Grenchen und später eine Arbeiterbeiz in Nidau:

Japanisches Tatar vom Thunfisch
Zitrusfrüchte und Avocado

Hausgemachter Graved Lachs «Malosol»
mit Meerrettichschaum, serviert mit Rösti

«Pfärit»

Pochierte Bielensee-Felchenfilets
an Zwiebel-Safransauce
mit schwarzem Venere-Reis

Bielensee Hechtfilets
gebraten nach «Müllerinart» und
Black Tiger Crevette, Chorizo,
marinierte Oliven, auf Mousseline-
kartoffeln mit bunten Gemüswürfeln,
das Ganze mit Trüffelöl verfeinert

Hausgemachtes Schokoladen Fondant
Twann Marc-Parfait

«Das Leben hat es doch wahnsinnig gut gemeint mit mir». Den Start zu einer einmaligen Karriere erlebte er als Kochlehrling bei Hublers im «Bären».

Die Ära Aeschlimann startet

Am 1. Januar 1995 erwarb das Ehepaar Hans-Jürg und Elisabeth Aeschlimann-Cornu den Betrieb, der damit in der Verwandtschaft verblieb, da Elisabeth Aeschlimann die Grossnichte von Rosa Hubler ist. Ihre Eltern, Lucien und Martha Cornu-Salzmänn, arbeiteten während Jahrzehnten im «Bären» und waren die grossen Stützen der Patrons. Hans-Jürg und Elisabeth Aeschlimann-Cornu renovierten den Betrieb in verschiedenen Bauetappen. Ein Glücksfall in der Gastronomie ist es, wenn die junge Generation das Geschäft der Eltern übernimmt. So geschehen im Hotel «Bären», dem Traditionshaus am Bielensee. Die Eltern Aeschlimann-Cornu übergaben die Schlüssel der nächsten Generation. Anfangs 2015 übernahmen Sohn Marc und Schwiebertochter Anna die Führung des Betriebes in der 4. Generation. Sie fügten dem Hotel neu das Miu Sushi-Restaurant bei.

In den vielen Jahren jeder Bären-Generation, wurden markante Meilensteine gesetzt, die

die Bekanntheit und die gastronomische Vielfalt des Hauses sicherstellten. Damit war auch für einen Jubiläumsanlass gesorgt, der in stilvollem Rahmen in einem traditionsreichen und in Würde strahlenden Haus stattfinden durfte.

URS PETER STEBLER, NETZMEISTER



Anstossen mit treuen Gästen aus benachbarten Netzen v.l.n.r. Bruno und Ruth Roth (Blonay), Urs Peter Stebler (Netzmeister 5) und aus Bern Hans Aeschlimann



Stilles Gedenken an die liebe Verstorbene Lori Burkhard



Pfärit-Wunschmenü des Netzmeisters, ein Muss am See



50 Jahre Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch im Bären (v.l.n.r.): Netzmeister Urs Peter Stebler, Marc und Anna Aeschlimann, Wirte-Ehepaar Hotel Bären, Twann, und Daniel Karrer, Tafelmeister a.i.

GASTHOF TELL in GISIKON

Das 1. Netztreffen fand im Restaurant Tell in Gisikon statt. Ein perfekter Auftakt für das Netz-Jahr 2020.

Treue Gesellschafter und Gäste trafen sich traditionell im einmaligen, mit kostbaren Weinen gefüllten Klosterkeller des Gasthofs Tell in Gisikon zum Apéro ein, der vom Gasthof Tell offeriert wurde. Bei ausgewähltem Weisswein, Softgetränken und feinsten Lachs-Brötli sowie Tatar-Häppchen und Top-Fischknusperli im Glas. Es war ein Treffen unter Freunden, die sich gerne treffen.

Die Zeit beim Apéro verflieg im Nu und mit dem Klang der Gläser des Netzmeisters Fabrizio Gessa erklang die Bitte, den Weg in den zauberhaften, festlich dekorierten Dézaley-Saal zu begeben. Nach der Aufnahme der Getränke wurden alle Teilnehmer herzlich vom Netzmeister und dem Gastgeber Guido Rey begrüsst.

Die anwesende Gesellschaft wurde wiederum mit einem sehr delikaten 4-Gang-Menü überrascht.

Alle Gänge waren sehr fein ausgewählt und top auf den Punkt genau zubereitet, Bravo. Die verschiedenen Geschmäcker, eine wahre Gaumenfreude. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an die Küchenmannschaft, die eine Top-Leistung auf die Teller gezaubert hat.

Zwischen den Gängen begrüsst Netzmeister Fabrizio Gessa auch Vize-Netzmeisterin Mirreille Plank und unseren Ehrenfisch André Himmelrich.

Vor dem Hauptgang dann der traditionelle Moment, an dem der Fischgruss unter tatkräftigem Einsatz der Gäste vorgeführt wurde. Ein grosses Dankeschön gebührt dem Service-Personal, welches die Gäste top versorgte und ihnen die Wünsche von den Lippen las. Das ganze Team wurde zu Höchstleistungen durch Guido Rey durch den Abend geführt, der im Tell Gisikon mit einer grossartigen Mannschaft arbeiten darf.

Einen ganz speziellen Dank an Guido Rey für die Primeli, die jede Dame als Valentinstags-Geschenk auf dem Nachhauseweg erhalten hat.

Die Stimmung an diesem geselligen Netztreffen war sehr gut, und beim anschliessenden Dessert konnten die angeregten Gespräche vertieft werden.

Es war ein Top-Netztreffen in sehr guter Stimmung, mit einem hochstehenden Dîner, und ich möchte mich bei allen ganz herzlich für ihre Anwesenheit bedanken. Es hat Spass gemacht, einen Gourmet-Abend mit Gleichgesinnten zu organisieren und zu geniessen.

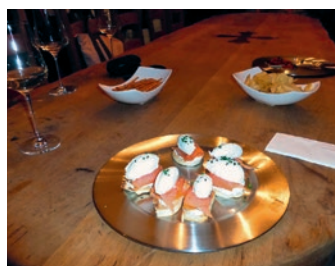
FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER

Ceviche
Zanderfilet mariniert mit Limette
Frühlingszwiebeln und frischem Koriander

Lozärner Fischsuppe
Mit Felchen, Egli und
Flusskrebse als Einlage
dazu knuspriges Knoblauchbrot

Gebratenes Römerswiler Saibling-Filet
Auf Topinambur-Püree und blauen
Kartoffelchips

Moscato-Törtchen
mit Mango-Coulis



Himmlich

Ihr Comestibles-Spezialist für Fisch und Fleisch.

Jetzt bestellen, morgen geliefert

Unsere Lieferflotte und unsere fachkundigen Chauffeure bringen die Frische direkt in Ihren Betrieb. Schnell und unkompliziert. Fragen Sie nach unseren Liefertouren und erfahren Sie mehr dazu auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



Netztreffen Netz 4/Freiburg/Fribourg am 22. Februar 2020 RESTAURANT DES BAINS in AVENCHES

Ein gelungener Saisonauftakt.

Zum 1. Netztreffen Mitte Februar 2020, trafen sich Gesellschafter und Gäste aus verschiedenen Netzen zum traditionellen Valentinstreffen. Der Einladung folgten bei frühlingshaftem Wetter 32 gutgelaunte Fischliebhaber, denn sie wollten sich die hervorragenden Fischspezialitäten des Restaurants des Bains in Avenches nicht entgehen lassen. Bei ihrer Ankunft wurden sie mit ihrem Namensschildchen «angeschrieben», was den regen, persönlichen Gesprächen über den «Röstigraben» sehr dienlich war. Der grosszügige Apéro mit feinen Häppchen, offeriert vom Gastgeber Johann Stauffacher, beflügelte die ausgezeichnete Stimmung zusätzlich. Der Netzmeister freute sich sehr, Mitglieder und Gäste, sowie Goldfische aus benachbarten Netzen begrüssen zu dürfen. Was uns dann nach dem traditionellen Fischruf vom fachkundigen Servicepersonal zum Fischesen 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 wirklichen Genuss der Fischkochkunst. Der Gastgeber, Johann Stauffacher und seine Küchencrew, überzeugten einmal mehr mit ihrem Können und der Liebe zum Beruf, dazu wurden sie unterstützt

von aufmerksamem und freundlichem Servicepersonal. Entsprechend wurden sie mit gebührendem Applaus bedacht und der Überzeugung, auch im nächsten Jahr wieder auf ihre Kochkünste zählen zu können. Das abschliessende Dessert sowie der Kaffee, rundeten ein gelungenes Netztreffen harmonisch ab, doch in Erinnerung bleiben uns das vorzügliche Fischmahl, die Gastfreundschaft und die Gewissheit, uns im nächsten Jahr wieder in Avenches zu sehen.

MANFRED BLASER, NETZMEISTER



Heidi Chassot und Manfred Blaser

Apéritif et amusés-bouches

Saumon fumé
Par Ilan Page de Guévaux

Filet de Brochet du Lac à l'aneth
Fondue d'endive

Dos de Sandre du Lac grillé au Porto
Pommes écrasées
Légumes du marché

Parfait glacé
aux fruits de la Passion

Cafés et Friandises



v.l.n.r. Zwei Küchencrew-Mitglieder, Johann Stauffacher mit seiner zukünftigen Frau und seinem Sous-Chef



v.l.n.r. Edith Klaus, Jean-Pierre Chassot, Hans Peter Trittbach, Manfred Blaser



HUG | **CREATIVE TARTELETTES CONTEST**
2020 SWITZERLAND GERMANY

Gewinne eine Studienreise nach **JAPAN**

Weitere Informationen www.hug-foodservice.ch

Einsendeschluss **11. September 2020**

Partner: GILDE, SAVIVA Food Services, Olycom, boiron, KAI, RAK, marmite

Medienpartner: marmite

Member of: GILDE

Aschermittwoch-Fischbuffet im LANDGASTHAUS BÄREN in GRUB

Zum traditionellen Aschermittwoch-Fischbuffet konnte Netzmeister Marcello Gentina 62 Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber begrüßen, welche trotz des heftigen Schneetreibens den Weg in den Bären fanden.

Speziell begrüßen durfte er die beiden Ehrenfische, Lotti Almer und Erwin Vogel. Er bedankte sich bei den Spendern des Apéros, Beat Stäheli von Languedoc Weine, Hannes John von der Norwyk Lachsräucherei und Gastgeber Dietmar Wild. Nach dem Fischgruss wurde auf Wunsch von Dietmar das Küchen- und Serviceteam vorgestellt, da einige Mitarbeitende bereits nach dem Vorspeisenbuffet Feierabend machen durften. Mit dem Vorspeisenbuffet, einem Genuss für Augen und Gaumen, wurde der kulinarische Teil des Netztreffens eröffnet. Die anschliessend aufgetragene bretonische Fischsuppe sowie auch das Hauptgericht, ein Skrei Winterkabeljau an Safransauce mit Kartoffelstock, Moules und Ratatouille schmeckten den Goldfischen ausgezeichnet. Abgeschlossen wurde der Abend mit dem obligaten Dessert. Einen herzlichen Dank an das Serviceteam, geleitet von Jeannette Pufahl, und die Küchenbrigade mit Dietmar Wild an der Spitze.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER



Küchencrew Bären Grub



Julie und Elio Gaglione



Apéritif

NORWYK Rauchlachs
Bodensee-Felchenknusperli
mit Sauce Tartare
dazu
Limoux Tradition brut,
Maison Antech/France

Vorspeisenbuffet

Crevetten & Hummer/Graved-Lachs/
Rauchlachs NORWYK/Hecht-Terrine /
geräuchertes Forellenfilet/Mousse und
Terrine/Meeresfrüchte/Sushi/Salat

Suppe

Bretonische Fischsuppe mit Jakobsmuschel und Riesencrevette

Hauptgericht

Skrei Winterkabeljau mit Safransauce
Kartoffelstock, Moules und Ratatouille

Dessert

Schokoladenkuchen mit Orange
Tonkabohnenglace und Piemonteser
Haselnüsse

«gusto20-Wettkochen»

Letzte Tipps vor dem «gusto20-Wettkochen»
Die jungen Talente proben ihre Menüs ausserhalb der gewohnten Küche. Bei diesem Training profitieren sie von zwei Profis mit Wettkampferfahrung.

Nur noch drei Wochen bis zum «gusto20-Wettkochen». Konzentriert stehen die Finalteilnehmenden der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende hinter dem Herd, rüsten, braten, garen. Es herrscht gespannte Stimmung bei Electrolux Professional in Sursee. Durchbrochen wird die Stille einzig vom Klappern der Pfannen. Und ab und zu von den Tipps von Tobia Ciarulli und Bruno Keist. Zum zweiten Mal ermöglichen «gusto»-Organisator Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband den Finalteilnehmenden ein Training mit dem Teammanager sowie dem Coach der Schweizer Kochnationalmannschaften. «Ein Feedback, für einmal nicht vom Lehrbetrieb, tut gut», erklärt Tobia Ciarulli. «Kochen in einer fremden Küche, beobachtet von fremden Leuten, gibt den Finalisten Sicherheit».

An Details zu feilen, bringt viel

«Alles ist wie beim Wettkochen. Nur, dass wir jetzt während dem Vorbereiten und Kochen noch helfen können. Das macht die Jury natürlich nicht». Optimiert werden könne vor

allem noch bei der Mise en Place und bei den Abläufen. Details, die in der Summe viel ausmachen würden. «Die Wettbewerbsgerichte müssen später aber wie eingereicht daherkommen. Da lässt sich höchstens noch am Abschmecken arbeiten», so Tobia Ciarulli.

Talent Scouting inklusive

Nach zwei Stunden wird es hektisch. Auch am Trainingstag muss die Vorspeise nach zwei



Finalistenmannschaft «gusto20-Wettkochen»

einhalb Stunden geschickt werden, der Hauptgang 30 Minuten später. Dann nehmen sich Tobia Ciarulli und Bruno Keist nochmals viel Zeit, degustieren, geben ein detailliertes Feedback. Die Finalteilnehmenden machen sich Notizen, nehmen so viel wie möglich mit. Es sind intensive drei Tage, an denen je drei Lernende trainieren. Auch für die zwei Profis, die eben erst von der Olympiade der Köche zurückgekehrt sind. «Dieses Engagement, die Nachwuchsförderung, ist aber eine Herzensangelegenheit», meint Tobia Ciarulli, der selbst zwanzig Jahre Wettkampferfahrung hat. «Und es bringt enorm viel, im letzten Jahr war die Jury begeistert». Gleichzeitig sei es für ihn auch ein Talent Scouting. «Gut möglich, dass hier jemand kocht, der in vier Jahren zur nächsten Olympiade der Köche mitkommt».

Die Enttäuschung war riesig, die Vernunft aber hat gesiegt. Nach langem Zuwarten sahen sich Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband gezwungen, aufgrund der Corona-Pandemie, nach der Absage des gusto-Gala-Abends auch das «gusto20-Wettkochen» abzusagen.

ALLGEMEINE HOTEL- UND GASTRONOMIEZEITUNG 05/2020

RESTAURANT AESCH in WALCHWIL

Sie ist wieder da, die schöne blaue Tafel im Restaurant Aesch Walchwil.

Die Freude stand ihm ins Gesicht geschrieben, unserem Gastgeber Daniel Hürlimann. Sein grosser Wunsch wurde Wirklichkeit: Die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet kommt nach einer längeren Bauzeit und Umorganisation nach fast 5 Jahren Pause zurück ins neue Restaurant Aesch. Dieser feierliche Anlass wurde mit grossem Engagement von unserem Netzmeister Urs Neher, Rita Gugger Testwesen und Daniel Hürlimann vorbereitet. Das Interesse am Netztreffen mit Tafelübergabe war sehr gross. Urs durfte 64 Goldfische, darunter den Vorstand angeführt von Dani Karrer und Gästen, begrüßen. Den Apéro genossen wir bei strahlendem Wetter und traumhafter Aussicht auf der Terrasse. Die Küchencrew unter der Leitung von Alex Jurt verwöhnte uns mit einem hervorragenden Menü mit schön angerichteten und harmonisch abgeschmeckten Gerichten. Küchenchef Alex lebte 7 Jahre in Kanada. Aus diesem Grund kamen wir in

den Genuss einer exzellenten kanadischen Fischsuppe. Mit der Weinpauschale wurde uns Goldfischen zu jedem Gang der passende Wein offeriert. Im Namen der Vorsteherschaft begrüßte Hansjürg Gugger die Gäste und übernahm die Zeremonie der Tafelübergabe. Symbolisch überreichte Hansjürg die blaugoldene Tafel «Fischküche mit Auszeichnung» zuerst an Otto Hürlimann, der das Hotel während vielen Jahren leitete. Heute ist sein Sohn Daniel in der 5. Generation Gastgeber vom Restaurant Aesch. Die Wahl eines Ehrenplatzes für die Tafel beim Eingang des Restaurants war schnell getroffen. Ich möchte allen Beteiligten, die zum Gelingen dieses gemütlichen Anlasses beigetragen haben, ein grosses Dankeschön aussprechen: Der Küchenbrigade für den grossen Einsatz, dem Servicepersonal für die freundliche und aufmerksame Bedienung, Gastgeberin Caroline Hürlimann für die wunderschöne, kreative Dekoration der Tische und ganz speziell Urs Neher für seinen grossen Einsatz. Es war ein grossartiges Netztreffen und alle haben die Gastfreundschaft und

Geselligkeit im herrlich gelegenen Aesch am Walchwilerberg genossen.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER

Fotos: Urs & Esther Neher

Chowder eine kanadische
Fischsuppe mit lokalen
Egli und Felchen zubereitet

gebratene Hechtstreifen
mit Safranrisotto und
Frühlingszwiebel

Zander und Lachsforellen-
Quenelle pochiert an
Limonen-Thymian-Sauce
dazu Ebly

Baumnußparfait mit
warmen Waldbeeren



Bruno Keist, Guido Lurati, Urs Neher, Hansjürg Gugger, Oskar Müller



Gastgeber Daniel Hürlimann



v.l.n.r. Oskar Müller, Otto Hürlimann, Küchenchef Alex Jurt, Dani Karrer, Daniel Hürlimann, Hansjürg Gugger, Rita Gugger, Urs Neher, Andrea Dängeli, Bruno Keist



Hansjürg Gugger, Urs Neher



Vreny Meier-Müller, Peter Gruber (NM und VNM Netz 14/18)

Netztreffen Netz 7 Berner Oberland am 7. März 2020
Restaurant PARKHOTEL GUNTEN in GUNTEN



Die ersten Worte, die ich im Internet zum Parkhotel Gunten gefunden habe, sind folgende: «Ein stilvolles Ambiente in entspannter Atmosphäre, eine faszinierend schöne Lage, ein genussreiches Restaurant.»

Dem ist eigentlich nur noch hinzuzufügen, dass die Gastfreundschaft nicht zu übertreffen ist. Ich durfte als Vize-Netzmeister dieses Treffen vor Ort durchführen, leider hatten wir aufgrund der Corona-Situation kurzfristig viele Absagen. Trotzdem haben 23 Personen an diesem Treffen teilgenommen, dazu gesellte sich auch der Gastgeber Beat Bühler, welcher durch sein Wissen im Bereich Fischerei und Gewässerschutz immer wieder interessante Informationen abgeben konnte.

Für das Apéro draussen war es leider noch etwas zu kalt, zu einem Glas Wein oder Jus wurden uns köstliche Apérohäppchen serviert. Vor dem Essen richtete Tafelherr Hansjürg Gugger noch einige Worte an die Anwesenden zum Hinschied von Trudy Aschwanden Karrer, die am 27. Februar 2020 verstarb. Er verdankte ihre unermüdlichen Einsätze für unsere Gesellschaft, welche sie mit viel Herzblut erledigte. Die ganze Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle brauche jetzt noch etwas Zeit zum Trauern, habe man doch eine liebe Freundin verloren. Wer Trudy gekannt hat,

weiss, dass es in ihrem Sinne ist, wenn wir weiter feiern und lachen. Sie hat es geliebt, wenn gelacht wurde und so werden wir die gemeinsamen lustigen Stunden mit ihr ganz besonders in Erinnerung behalten. Gedenkminute.

Anschliessend verwöhnten uns Küchenchef Patrick Schmidt und sein Team mit einem köstlichen Essen aus seiner Küche, dafür verwendete er ausschliesslich Schweizer-Fische, teilweise von seinem «Hausfischer» Johannes von Gunten aus Merligen.

Recht herzlichen Dank nochmals an Beat und sein Team für die tolle Gastfreundschaft und das absolut herausragende Essen.

HANSPETER SCHLÄPPI VIZE-NETZMEISTER



- Häppchen zum Apéro

- Hausmarinierter Rubiger Saibling mit seinem Tatar und Saiblingskaviar mit Senfsauce, Sauerrahm und Kräuterblätter

- Fischcrèmesuppe mit Safran und Gemüse nach Parkhotel-Art

- Gebratene Thunersee Felchenfilets mit Dill-Honig-Curry-Fischsauce, Sepiarisotto, glasierte violette «Pro Specie Rara»-Karotten

- Filokorbchen gefüllt mit Mascarpone-crème mit Aprikosen und süssem Minz-Pesto, Quittensabayon



v.l.n.r. Hansjürg Gugger (Tafelherr), Hanspeter Schläppi (NM Netz 6 und VNM Netz 7), Küchenchef Patrick Schmidt mit seiner Crew, Beat Bühler (Gastgeber)

GLEN BY ATELIER MANUS
 Speise und Weinkarten

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

GLEN BY ATELIER MANUS
 Jesuitenweg 21, 3900 Brno-Glis, T.027 922 40 11,
 glen@atelier-manus.ch, www.glen.ch

Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee/Thurgau am 7. März 2020

5 Jahre beim Goldenen Fisch: JUCKER'S BOUTIQUE-HOTEL UND RESTAURANT LINDE in TÄGERWILEN

TROTZ CORONA-VIRUS HATTEN WIR IN LETZTER MINUTE NOCH EINEN WUNDERBAREN UND TOLLEN GOLDFISCH-ANLASS IN TÄGERWILEN. DANKE AN DAS JUCKER-TEAM, DASS IHR DIESES JUBILÄUMS-GOLDFISCH-ESSEN DURCHGEFÜHRT HABT!

Was war schon alles im Vorfeld über diesen hartnäckigen Virus erzählt worden. Trotz der Vorbehalte, mit so vielen Gästen das mittägliche Essen durchzuführen, hatten es sich Thomas und Karin Jucker nicht nehmen lassen, die Gäste mit einem wunderbaren Apéro zu begrüssen. Über 50 Personen kamen in die Linde und freuten sich sehr auf die bevorstehende Bewirtung. Es war einmal mehr eine Freude, Goldfische aus nah und fern zu begrüssen. «Hier macht Tafeln Spass», dieser Slogan hat seine ursprüngliche Bedeutung nicht verloren und wir alle müssen dem Ehepaar Jucker und seiner gesamten Mannschaft erneut ein Kränzchen winden. Toll schmeckende Speisen, wunderbar arrangiert, toller Service mit Umsicht und Freundlichkeit. Es hat an diesem Märztag wieder einmal alles gepasst!

Was uns dann, nach eingehender Erörterung beim Apéro, von der gesamten Küchen-Crew und Thomas aufgetischt wurde, war einfach wieder grosse Klasse. Trotz knappem Angebot an einheimischen Fischen wurde uns ein schmackhaftes und ausgezeichnet abgestimmtes Menü dargebracht. Goldfisch-Essen einfach mal auf eine etwas andere, aber trotzdem sehr genussvolle Art!

Die Krise ist nun seit Wochen spürbar, privat, geschäftlich und wirtschaftlich. Notrechte, Notstandsverordnungen, geschlossene Grenzen etc., was haben wir nicht alles erleben müssen. Sämtliche GF-Restaurants und Gastronomiebetriebe sind seit Wochen geschlossen. Es fehlen Einnahmen. Wann diese Krise ein Ende hat, wer weiss das schon so genau. Wir vom Goldenen Fisch, Hermann Scherrer, Netzmeister und Hanspeter Epprecht, Vize-

Netzmeister, wünschen Euch Gastronomen viel Kraft, Geduld und Stehvermögen. Haltet durch, macht das Beste daraus, seid weiterhin innovativ und kreativ und schützt Euch und Euer noch vorhandenes Personal so gut es geht. Wir denken von ganzem Herzen an Euch alle.

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER

Apéro: Egli-Chnusperli

Amuse bouche

Salat von Flusskrebse

Orangenfilets, Avocado, Gurke, Dill

Asiatische Essenz

mit Dim Sum aus Krevetten und Hecht

Poellierter Winter-Kabeljau

Sellerie-Kartoffel-Purée, Peperonata,

Keniabohnen

American Cheese Cake

mit Grand Marnier und marinierten

Himbeeren



v.l.n.r. Ursula Rutishauser, Annelies und Christian Schönholzer, Claire Leugger



v.l.n.r. Hanspeter Epprecht, Karin Jucker, Thomas Jucker, Hermann Scherrer

WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe März 2020 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Mitglieder beigetreten:

Herr und Frau Willi Klötzli und Brigitte Suter
Herr und Frau Hans & Mary Hasler, Guntershausen
Herr und Frau Urs & Charlotte Kremmel, Gams
Herr und Frau Urs & Rita Strub-Murer, Umiken
Herr und Frau Martin Weiss und Karin Menzi, Ballwil
Frau Françoise Despont, Unterägeri
Herr Christian Reist, Unterägeri



 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

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

Belieferungsgrosshandel:

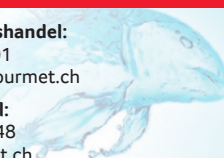
☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



Netzmeistertagung 14. März 2020, Alte Rheinmühle Büsingen

Die diesjährige Netzmeistertagung war der letzte offizielle Anlass unserer Gesellschaft vor dem Corona-Lockdown. Bereits im Vorfeld der Tagung hat sich die Vorsteherschaft viele Gedanken über die Gestaltung dieses Anlasses gemacht. Die Themen waren schon an der Klausurtagung der Vorsteherschaft im Januar 2020 definiert und vorgegeben worden.

Die Neuausrichtung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch bildete eines der Schwerpunktthemen. Tafelherr Martin Immenhauser, wie gewohnt in seiner sachlichen und ansprechenden Art, zeigte den Anwesenden die Ergebnisse aus der Umfrage auf, welche unseren Wirten zur Neuausrichtung, unterbreitet wurden. Ein zweiter grösserer Info-Block wurde durch Rita Gugger präsentiert, dies in Vertretung von Bruno Keist, zuständiger Tafelherr Testwesen, Neuerungen im Testwesen der Tafelgesellschaft. Als neue Mitarbeiterin stellte sich Andrea Dängeli vor. Sie übernimmt das Lektorat und die Redaktion unserer Zeitschrift. Zusammen mit Rita Gugger, welche die Buchhaltung, die Mitgliederverwaltung und die Administration Testwesen übernommen hat, führen sie auch die Geschäftsstelle, wo alle Fäden zusammenlaufen, und haben immer für alle ein offenes Ohr. Ab sofort sind somit die Berichte und Fotos für die Zeitschrift bei der Geschäftsstelle einzureichen: info@goldenerfisch.ch.

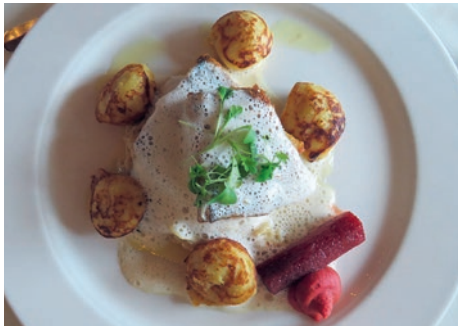
Wichtig ist auch die Betreuung der Netzmeister durch die Vorsteherschaft: Damit der Kontakt zwischen Vorsteherschaft und Netzmeister intensiver und vor allem auch regelmässiger erfolgen kann, übernimmt jeder Tafelherr zwei bis vier Netze. Dieser Tafelherr ist der persönliche Ansprechpartner für seinen Netzmeister und trifft sich mit jedem seiner Netzmeister mindestens einmal pro Jahr zu einem persönlichen Gespräch, nach Möglichkeit anfangs zusammen mit Daniel Borter. Diese Neuerung wird von den Netzmeistern mit Applaus begrüsst.

Auch über die eventuelle Verschiebung der GV wird gesprochen. Verschiedene Anliegen der anwesenden Netzmeister und Netzmeisterinnen und deren Vize konnten von der Vorsteherschaft beantwortet werden oder wurden zur Prüfung entgegengenommen.

Zum Schluss der Sitzung hatten wir das Vergnügen, dem designierten neuen Tafelmeister unsere Aufmerksamkeit zu schenken. Willkommen Daniel Borter.

Ebenfalls wurde noch über die Rücktritte von Urs Peter Stebler, Alessandro Zuccato und Jantine Bürge informiert. Anton Wolf, der über 17 Jahre im Dienst der Tafelgesellschaft stand und der an der Tagung anwesend war, konnte entsprechend verdankt, gewürdigt und verabschiedet werden.

Nach 2½ Stunden war alles gefragt, beantwortet und gesagt, so dass wir bei schönem Frühlingwetter, direkt am Rhein das Apéro



Markus Hempel und das jüngste Goldfischlein

und anschliessend das vorzügliche Fischmahl geniessen konnten.

Als Ehrengast gab uns Bürgermeister Markus Möll, ebenfalls Mitglied der TGzGF seit 2013, die Ehre. Neben der Vorstellung seiner Gemeinde, wies er im speziellen auf die Sonderstellung von Büsingen hin. Diese besondere Lage – von Deutschland aus gesehen Zollausschlussgebiet (Exklave), von der Schweiz aus gesehen Zolleinschlussgebiet (Enklave) – ist aussergewöhnlich. Neben Nachdenklichem und Geschichtlichem, gab uns Markus, mit viel Humor gespickt, Anekdoten aus seinem Bürgermeisteralltag preis. Die waren zum Teil so amüsant und spannend, dass die Küche ab und zu mit dem nächsten Essensgang zuwarten musste. Lieber Markus Möll, an dieser Stelle nochmals einen herzlichen Dank. Ein Abend mit einem Kabarettisten hätte dies nicht übertreffen können.

Auch ein grosses Dankeschön an das Team der Alten Rheinmühle, im speziellen an den innovativen jungen Gastronomen Markus Hempel, für den zuvorkommenden Service und das hervorragende Essen. Es war ein absoluter Hochgenuss.

Zum Schluss will ich es nicht verfehlen, allen Teilnehmern der Tagung, sowie meinen Kollegen in der Vorsteherschaft und den beiden Arbeitsbienen Rita und Andrea, zu danken. Ohne Euch wäre der «Goldfisch» nicht dort wo er heute ist. Auch wenn uns der Corona-Virus einen dicken Strich durch unsere Vorhaben in diesem Frühling und Vorsommer gemacht hat, bin ich überzeugt, dass wir zusammen mit unseren Gastronomen wieder Schwung in die Tafelgesellschaft bringen werden. In diesem Sinne bleibe ich Euch verbunden.

**DANIEL KARRER, TAFELHERR
UND BIS ZUR GV 2020 TAFELMEISTER A.I.**

WETTBEWERB

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von Fr. 50.– 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 Fr. 50.–, den Sie in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen sind denkbar einfach. Die Wettbewerbsfrage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Satz zu lesen:

Jeder Gast bekommt bei Abreise als Goody einen Mocken vom weltbesten Emmentaler!

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages.

Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Rita Gugger und Andrea Dängeli
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil
info@goldenerfisch.ch

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

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 171 ist:
Bruno Roth aus Blonay. Herzliche Gratulation!



Goody-Aktionen

Liebe Goldfischfreunde

Die Gastgeber offerieren folgendes:



Belvoirpark

Oliver Moritz

Seestrasse 125 | 8002 Zürich

044 286 88 44 | info@belvoirpark.ch | www.belvoirpark.ch

Oliver und sein Team offerieren:

Eine Flasche Weisswein zum Mitnehmen. (Keine Konsumation vor Ort).

Angebot gültig bis 30. September 2020, ab einer Konsumation von Fr. 160.–

(zum Beispiel an einem 2er-Tisch)



Gasthof zum goldenen Löwen

Beat & Heidi Soltermann

Güterstrasse 9 | 3550 Langnau i.E. BE

034 402 65 55 | info@loewen-langnau.ch | www.loewen-langnau.ch

Beat und Heidi offerieren:

«Achefahre u entspanne» – Willkommensdrink im Biergarten bei Anreise

> 3 Übernachtungen im Hotel Emmental mit reichhaltigem Frühstücksbuffet und Velogarage

> 3 gemütliche Abendessen bei Kerzenschein serviert im Gasthof zum goldenen Löwen

> Tourtips und Infomaterial für das Emmental

Pauschalpreis pro Person

für 3 Nächte im Doppelzimmer Fr. 369.–

für 3 Nächte im Doppelzimmer zur Einzelnutzung Fr. 459.–

Jeder Gast bekommt bei Abreise als Goody einen Mocken vom weltbesten Emmentaler!

Aktion gültig bis Ende Oktober 2020



Park-Hotel am Rhein

Markus Bisig & Brigitte Schär

Roberstenstr. 31 | 4310 Rheinfelden

061 836 66 33 | park-hotel@parkresort.ch | www.park-hotel.ch

Brigitte und Markus offerieren:

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

Pro Essen ist ein Gutschein anrechenbar. Die Gutscheine können bis Ende 2021 eingelöst werden.

Attraktive Spezialangebote für die Übernachtungen finden Sie auf unser Homepage.



Relais et Château Waldhotel Doldenhorn

Familie Maeder

Doldenhornstrasse 26 | 3718 Kandersteg

033 675 81 81 | info@doldenhorn.ch | www.doldenhorn-ruedihus.ch

Familie Maeder offeriert:

Folgende Rabatte bieten wir Ihnen auf das Gesamtpaket an:

Preis pro Person inklusive 3/4 Pension

Zimmerkategorie	Sonntag–Donnerstag	Freitag+Samstag
Economie	Fr. 193.–	Fr. 203.–
Ambiance	Fr. 218.–	Fr. 238.–
Juniorsuite	Fr. 288.–	Fr. 303.–

ABZÜGLICH:

10% Rabatt bei 1–2 Übernachtungen

20% Rabatt ab 3 Übernachtungen

25% Rabatt ab 7 Übernachtungen

Diese Aktion ist nur im Monat Juni gültig.

Presenting Partner



Wichtig: Bitte kündigen Sie vor jeder Bestellung an, dass Sie ein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sind und von der Goody-Aktion profitieren möchten. Bitte füllen Sie eines Ihrer, in dieser Zeitschrift beigelegten, Lobeskärtchen aus und geben Sie es dem Gastgeber beim Aufgeben der Bestellung ab.



Gasthof zum Goldenen Sternen

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

Simon offeriert:

Haus-Apéro zur Begrüssung (gegen Vorweisung der Goldfisch-Mitglieder-/Lobeskärtchen);
gültig bis Ende 2020



Zunfthaus zur Waag

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

Sepp offeriert:

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



Restaurant du Basset

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

Ivo und Carmen offerieren:

10% Goldfisch-Rabatt (wird Ihnen auf die gesamte Konsumation gewährt),
gültig bis 30. November 2020

Bedingung: Sie kündigen vor der Bestellung an, dass Sie von dieser Aktion profitieren möchten und hinterlassen Ihr Mitglieder- /Lobeskärtchen.

Ivo et Carmen proposent:

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



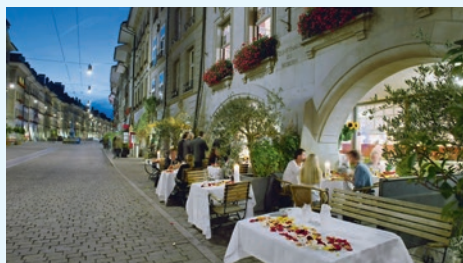
Schössli Sax

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

Jim & Thomas offerieren:

Kulinarische Auszeit

Eine Übernachtung im Schössli für 2 Personen inkl. 3 Gang-Fischmenu mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee für Fr. 155.– pro Person
Die Aktion ist gültig bis 1. Dezember 2020 und nur mit Voranmeldung



Restaurant Zunft zu Webern

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

René offeriert:

Beim Besuch eine kleine hausgemachte Überraschung zum mit nach Hause nehmen und einen Restaurant Gutschein im Wert von Fr. 55.– als Geschenk beim Kauf eines Weinsets von Vergani, welches unter dem folgenden Link gekauft werden kann: <https://www.vergani.ch/füreinander-zunft-zu-webern>
Aktion gültig bis Ende Dezember 2020



www.carrosserie-gruenig.ch

Armeeköche gewinnen Gold an Olympiade

Das Swiss Armed Forces Culinary Team gewinnt an der Olympiade der Köche in Stuttgart Gold in der Militärkategorie und Bronze in der übergeordneten Kategorie der Gemeinschaftsverpflegung. Damit bewiesen die Schweizer Militärröche erneut ihre Position an der internationalen kulinarischen Spitze.

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) wurde an der Olympiade der Köche zum besten militärischen Kochteam der Welt gekürt. Das achtköpfige Team von Milizköchen unter der Führung von Adjutant Unteroffizier Sascha Heimann hat sich an diesem weltweit grössten Kochwettbewerb in der Kategorie Military Teams gegen seine militärischen Kontrahenten durchgesetzt. Das präsentierte Fünfgangmenü beinhaltete Fingerfood warm und kalt, einen Salat, eine Hauptspeise sowie ein Dessert. Die Hauptspeise wurde in drei Varianten angeboten: mit Fisch, Fleisch und vegetarisch.

Die internationale Jury hat das Kochnationalteam der Schweizer Armee mit über 90 Punkten – die genaue Punktzahl wird erst später bekannt gegeben – eine hervorragende Leistung attestiert und dafür mit der Spezial-Goldmedaille belohnt. Damit konnte das SACT an

die früheren Erfolge anknüpfen. Im Jahr 2008 und 2012 konnte das Schweizer Armeekochteam bereits zwei Olympiasiege feiern. Im Jahr 2002 und 2006 wurde es Weltmeister.

Engagement und Leidenschaft als Basis

Zum ersten Mal wurden für die Wertung an der Kocholympiade die zwei Kategorien «Military Teams» und «Gemeinschaftsgastronomie» zusammengefasst. In dieser übergeordneten Kategorie ging es um den Titelgewinn. Insgesamt 28 hochkarätige Kochteams aus der ganzen Welt wurden in diese Wertung einbezogen. An der Siegerehrung nahm das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) die Bronzemedaille entgegen. «Ich freue mich über den grossartigen Auftritt des SACT hier in Stuttgart und die gewonnene Gold- und Bronzemedaille», zeigte sich Teamchef Heimann glücklich. Dieser Erfolg basiere auf dem grossen Engagement und der gezeigten Leidenschaft der Köche und nicht zuletzt auf dem Milizsystem der Schweizer Armee, führte er weiter aus.

Als ausserordentlicher Erfolg verbuchte auch Oberst Michael Graf, Kommandant des Ausbildungszentrums Verpflegung den Gewinn

der zwei Medaillen. «Es ist schön, konnten wir auf dem internationalen Parkett zeigen, auf welche Qualitäten wir in unseren Militärrüchen bauen können und welche Perspektiven einem engagierten Truppenkoch offenstehen», erklärte er. Ausserdem rühmte er die gute Zusammenarbeit mit den anderen Schweizer Teams am Wettbewerb. «In den Hallen der Messe Stuttgart war der Schweizer Spirit gut sichtbar und spürbar», so Graf begeistert, «die Teams haben sich unterstützt und sich gegenseitig über alle Schweizer Erfolge gefreut.»

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) ist dem Ausbildungszentrum Verpflegung in Thun unterstellt. Es vereint ziviles Know-how mit militärischen Bedürfnissen auf höchstem Niveau. Das Team der Truppenköche und militärischen Küchenchefs vermittelt an diversen Anlässen den Facettenreichtum der Schweizer Armee und ein modernes Bild der Truppenverpflegung.

OBERSTLEUTNANT CHRISTOPH MERKI,
KOMMUNIKATIONSBEAUFTRAGTER
AUSBILDUNGSZENTRUM VERPFLEGUNG

Fotos: Christoph Merki



Chef Swiss Armed Forces Culinary Team
Adjutant Unteroffizier Sascha Heimann

Teammitglieder (v.l.n.r.)
Soldat Dominique Buchmann
Soldat Benjamin Anderegg
Gefreiter David Lanz
Soldat Simon Leuenberger
Wachtmeister Marcel Schori
Adjutant Unteroffizier Sascha Heimann
Oberwachtmeister Patrick Kunz
Wachtmeister Andrin Kunz
Soldat Stefan Zimmermann





Salat
 Randensalat mit Feigen
 Radieschen & Cherry-Tomaten



Fingerfood kalt
 Fischtatar mit Rettich
 Limettenmayonnaise & Frischkäse



Fingerfood warm
 Geröstete Blumenkohlsuppe
 Haselnüsse & Milchschaum



Fleisch
 Rinderzapfen, Rindsbäckli, Jus
 Knödel mit Aprikosen-Chutney
 Kürbis & Federkohl

SWISS LACHS
 pure alpine salmon

EIN GUTER FANG
 NACHHALTIGER LACHS
 AUS DEN BÜNDNER BERGEN

www.swisslachs.ch

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



Swiss Armed Forces Culinary Team – die Zusammensetzung

Chef SACT:

Adjutant Unteroffizier Sascha Heimann
 (Reichenbach i.K., Ausbildungszentrum
 Verpflegung der Armee Thun)

Köche:

Gefreiter David Lanz
 (Kriens, Schweizerische Hotelfachschule)
 Wachtmeister Marcel Schori
 (Murten, Ausbildungszentrum Verpflegung)
 Soldat Benjamin Anderegg
 (Sissach, Igniv Bad Ragaz)
 Soldat Stefan Zimmermann
 (Uetendorf, Restaurant Stadthaus Interlagen)
 Helfer: Oberwachtmeister Patrick Kunz
 (Unterlunkhofen, Parkhotel Vitznau)
 Wachtmeister Andrin Kunz
 (Igis, Atlantis Zürich)
 Soldat Dominique Buchmann
 (Münchenstein, Konditorei Buchmann Mün-
 chenstein)
 Logistik: Soldat Simon Leuenberger
 (Domat/Ems, Migros Illanz)

Raimond Frères

BLOCKCHAIN

TRACK ME

Rosé Thon
 Thon rosé
 à base d'huile d'olive
 Raimond Frères
 MSC

Jahresbericht 2020 des Tafelmeisters a. i.

Das Jubiläumsjahr startete glanzvoll mit der 50. Generalversammlung und dem anschliessenden Jubiläumfest im Gasthof zum Goldenen Löwen in Langnau. Aufbruch und Zuversicht lagen in der Luft. Der Jahresbericht des damaligen Tafelmeisters Pesche Gander widerspiegelte all seine Euphorie und seinen Tatendrang zu Gunsten der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Umso überraschender und für uns aus heiterem Himmel erfolgte dann sein sofortiger Rücktritt am 17. Oktober 2019. Seine Partnerin, Maya Meyer, erklärte sich bereit, die Geschäftsstelle noch bis Ende Oktober weiterzuführen. Sofortiger Handlungsbedarf war dennoch angesagt.

Pesche Gander hatte in seinem Jahresbericht festgehalten: «Wir sind ein Team». Mit diesem Team an der Spitze der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch haben wir weitergemacht. Meine Kollegen der Vorsteherschaft stellten zusammen mit meiner Frau Trudy, Rita Gugger und mir den Betrieb der Tafelgesellschaft weiterhin sicher. Insbesondere trieben wir die Neuausrichtung, wie wir sie an der GV 2019 in Langnau vorgestellt hatten, unbeirrt weiter voran. Dazu führten wir auch eine umfangreiche Befragung bei den Gastronominnen und Gastronomen sowie eine Vernehmlassung bei den Mitgliedern durch. Ebenso haben wir unter der Leitung von Tafelherrn Bruno Keist und von Rita Gugger das Testwesen restrukturiert und die Kriterien für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» an die Bedürfnisse und Massstäbe des heutigen gastronomischen Umfelds angepasst. Die Neuausrichtung befindet sich nun auf der Zielgerade. Die diesjährige GV wird mit der Abstimmung über die gesamtrevidierten Statuten darüber entscheiden, ob uns die Mitglieder den Auftrag erteilen wollen, diesen Weg zu gehen.

Mehr als 90 Anlässe mit 3350 angemeldeten Personen haben unsere Netzmeisterinnen und Netzmeister zusammen mit ihren Vize-Netzmeistern 2019 organisiert und durchgeführt. Dafür gebührt ihnen unser Dank, denn diese Anlässe sind der Kern unserer Tafelgesellschaft und das gesellschaftliche Ausrufzeichen für unsere Mitglieder. Die Tafelgesellschaft zählt heute 889 Mitglieder, 111 Gastronomiebetriebe und einige Berufsfischer. Damit ist die Tafelgesellschaft gegenüber dem Vorjahr ein wenig gewachsen. Potential nach oben ist noch reichlich vorhanden. Unser Ziel ist jedoch nach wie vor, nicht möglichst viele, sondern möglichst gute Betriebe für die Tafelgesellschaft zu gewinnen.

Auch Merci sagen wir den Wirten und Gastgebern, die es immer wieder verstehen, uns kulinarisch zu verwöhnen und zu verzauern. Sie bilden das Rückgrat der Tafelgesellschaft und sind unser grösstes Kapital, zu dem wir Sorge tragen müssen.

Während ihrer schweren Krankheit hat Trudy Aschwanden Karrer die Geschäftsstelle weitergeführt und dafür gesorgt, dass gegen aussen die Tafelgesellschaft reibungslos funktioniert. Bald konnten wir in der Person von Rita Gugger, die seit dem 1. Februar 2019 die Administration des Testwesens reorganisiert und den Chef Testwesen unterstützt, zusätzliche Entlastung für Trudy finden. Seit dem 1. Februar 2020 wird die Geschäftsstelle durch Andrea Dängeli und Rita Gugger geführt. Ich konnte bereits von der Motivation und Unterstützung der beiden Damen in den letzten Monaten profitieren. An dieser Stelle: Ein herzliches Dankeschön. Die Geschäftsstelle ist heute gut aufgestellt und für die Herausforderungen der Zukunft gewappnet.

Zudem galt es, einen Nachfolger für den Tafelmeister zu finden. Wie befürchtet, rannten uns die Kandidaten nicht gerade die Türen ein. Doch mit Freude darf ich ausrufen: «Habemus Tafelmeister!» An dieser Stelle danke ich der Findungskommission für ihr Engagement und die aufgewendete Zeit, sowie der Vorsteherschaft für Ihre Unterstützung bei der Suche. An der kommenden Generalversammlung stellt sich Daniel Borter, aus Zug, zur Wahl. Wir haben ihn in der letzten Ausgabe der Goldfisch-Zeitschrift vorgestellt. Die Vorsteherschaft und die Findungskommission schlagen ihn einstimmig und voller Überzeugung als neuen Tafelmeister zur Wahl vor. Unsere Netzmeisterinnen und Netzmeister sowie deren Vize zeigten sich an der Netzmeistertagung vom 14. März 2020 erfreut über die Zusage von Daniel Borter, als neuer Tafelmeister zu antreten. Wir alle wünschen ihm dabei viel Erfolg und Freude, eine tolle Zusammenarbeit und gutes Einvernehmen mit allen Goldfischen.

..... dann kam Corona und nichts war mehr wie vor einigen Wochen.

Auch unsere Goldfischbetriebe mussten schliessen und viele kämpfen heute um ihr Überleben. Wir befinden uns in der grössten Krise der Gastronomie seit der Gründung der Tafelgesellschaft. Die Vorsteherschaft unternimmt alles, um ihre Betriebe in dieser für sie existenzbedrohenden Situation zu unterstützen. Wunder können wir jedoch keine vollbringen. Sobald unsere Betriebe wieder ihre Türen für ihre Gäste öffnen dürfen, wird es besonders wichtig sein, dass wir sie als Privatpersonen oder im Rahmen von Netztreffen unterstützen. Bereits laufen von unserer Seite Vorbereitungen für die Zeit nach dem Lockdown, die hoffentlich nicht in allzu weiter Ferne liegt.

Rückblickend sind für mich die zurückliegenden Monate ein negativer Steigerungslauf. Schlimmer kann es nicht kommen. Also packen wir zusammen an, dass unsere Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wieder das wird, was sie so beliebt und liebenswürdig macht. An dieser Stelle danke ich Euch allen für die Unterstützung, welche Ihr mir gegeben habt.

Zum ersten Mal in der Geschichte der Tafelgesellschaft können wir in diesem Jahr keine reguläre Generalversammlung durchführen. Wir hoffen, wenigstens das Jahresfest zu einem späteren Zeitpunkt nachholen zu können. Damit wir voranschreiten und unsere Betriebe noch gezielter unterstützen können, machen wir vom Notrecht des Bundesrats Gebrauch und führen die Generalversammlung auf schriftlichem Weg durch. Das ist nicht ideal aber immer noch besser, als für ein Jahr blockiert zu bleiben. Wir sind überzeugt, dass dieser Entscheid auch im Sinne unserer Mitglieder ist. Zum Schluss: Ich bin froh, wenn ich wieder im Hintergrund für die Tafelgesellschaft arbeiten kann, dies entspricht mehr meinem Naturell. Vor uns liegt eine anspruchsvolle Zeit, die uns alle fordert wird. Zusammen werden wir die Herausforderungen der Zukunft meistern. Packen wir sie an.

Euer Tafelmeister ad interim



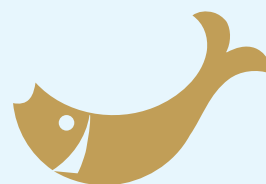
Dani Karrer
Tafelmeister a. i.

Protokoll der 51. Generalversammlung vom 13. Mai 2020

Ort: Schulstrasse 9, 2572 Mörigen

Zeit: 13.30 Uhr

Anwesend: Daniel Karrer Tafelmeister a. i. Vorsitz
Rita Gugger Geschäftsstelle Stimmzählerin
Andrea Dängeli Geschäftsstelle Protokoll



Vorbemerkung:

Aufgrund der vom Bundesrat in der Folge der Coronavirus-Pandemie erklärten ausserordentlichen Lage und der damit verbundenen Massnahmen der Bundesbehörden war eine reguläre Durchführung der 51. Generalversammlung mit Anwesenheit von Mitgliedern nicht möglich. Die COVID-19-Verordnung 2 des Bundesrats vom 13. März 2020 (in der Fassung vom 27. April 2020 Art. 6b) schuf die Möglichkeit, Generalversammlungen auch dann auf schriftlichem Weg oder in elektronischer Form durchzuführen, wenn diese Durchführungsformen von den Statuten nicht vorgesehen sind. Die Vorsteherschaft hat von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht und beschlossen, die 51. Generalversammlung in elektronischer Form bzw. auf schriftlichem Weg durchzuführen.

1. Begrüssung und Wahl der Stimmzähler

Tafelmeister a. i. begrüsst die Anwesenden. Er ernennt Rita Gugger zur Stimmzählerin und Andrea Dängeli zur Protokollführerin. Zudem stellt er die ordnungsgemässe und fristgerechte Ansetzung der Generalversammlung fest.

Rita Gugger gibt bekannt, dass insgesamt 171 Stimmen fristgerecht eingegangen sind, wovon 8 ungültig sind. Somit sind 163 Stimmen gültig. Das absolute Mehr beträgt 82 Stimmen.

2. Das Protokoll der 50. ordentlichen Generalversammlung

Das Protokoll wird mit 155 Ja, 1 Nein und 7 Enthaltungen genehmigt.

3. Jahresbericht 2019 des Tafelmeisters a. i.

Der Jahresbericht 2019 wird mit 154 Ja, 1 Nein und 8 Enthaltungen genehmigt.

4. Jahresrechnung 2019 und Revisionsbericht

Die Jahresrechnung 2019 wird mit 153 Ja und 10 Enthaltungen genehmigt.

5. Decharge der Vorsteherschaft und der Revisoren

Die Generalversammlung erteilt der Vorsteherschaft und den Revisoren mit 152 Ja, 1 Nein und 10 Enthaltungen die Decharge.

6. Mitgliederbeiträge 2021

Der Mitgliederbeitrag 2021 von unverändert Fr 100.– wird mit 152 Ja, 2 Nein und 9 Enthaltungen genehmigt.

7. Budget 2020

Das Budget 2020 wird mit 148 Ja, 1 Nein und 14 Enthaltungen genehmigt.

8. Generalrevision der Statuten und Neuausrichtung der Tafelgesellschaft

Die Generalversammlung nimmt die neuen Statuten mit 149 Ja, 2 Nein und 12 Enthaltungen an.

9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen gemäss Art. 9 lit. f der Statuten

Keine

10. Wahlen

Daniel Borter wird mit 154 Ja, 1 Nein und 8 Enthaltungen zum neuen Tafelmeister gewählt.

Hanspeter Schläppi wird mit 152 Ja und 11 Enthaltungen zum neuen Netzmeister des Netzes 6 gewählt.

Daniel Karrer wird mit 150 Ja, 1 Nein und 12 Enthaltungen zum neuen Netzmeister des Netzes 5 gewählt.

11. Ehrungen

Urs Peter Stebler wird mit 148 Ja und 15 Enthaltungen zum Ehrenfisch ernannt.

Susanne Kohler wird mit 147 Ja und 16 Enthaltungen zum Ehrenfisch ernannt.

Anton Wolf wird mit 146 Ja, 1 Nein und 16 Enthaltungen zum Ehrenfisch ernannt.

12. Verschiedenes

Keine

Daniel Karrer schliesst die Generalversammlung um 14.15 Uhr.

Mörigen, 13. Mai 2020

Für das Protokoll:

Andrea Dängeli
Administration

Der Vorsitzende:

Daniel Karrer
Tafelmeister a. i.

Verdankungen / Ehrungen

Mit Bedauern mussten wir folgende Rücktritte zur Kenntnis nehmen: (Wegen der Corona-Krise mussten wir unser Jahresfest verschieben. Sobald es wieder gestattet sein wird, Anlässe mit 100 Personen und mehr durchzuführen, werden wir versuchen das Jahresfest nachzuholen, damit wir die Zurückgetretenen und die Neugewählten gebührend verabschieden und verdanken resp. begrüssen können.)

Urs Peter Stebler betreute seit 2008 das Netz 5 Bielersee/Solothurn. Für seine grosse Arbeit und seine lange Treue, möchten wir uns ganz herzlich bedanken. In seine Fusstapfen tritt Daniel Karrer aus Mörigen.

Anton Wolf hat nach über 17 Jahren sein Amt als Vizenetzmeister Netz 14/18 Zürichsee/Oberland, Sihlsee/Walensee an Pedro Gruber übergeben. Wir danken Anton ganz herzlich für seine immer von Herzblut geprägten, grossartigen Einsätze

Susanna Kohler war während mehr als 18 Jahren für unsere Gesellschaft als Testerin unterwegs. Sie hat während dieser Zeit im Hintergrund viele ehrenamtlichen Stunden geleistet. Im Testerteam wird ihre charmante und stets liebenswürdige Art fehlen.

Janine Bürge, Netzmeisterin Netz 21 Tessin, hat aus beruflichen Gründen ihre Tätigkeit als Netzmeisterin, welche sie seit der GV 2015 ausübte, aufgeben müssen.

Sie selbst sagt: «Die Tafelgesellschaft hat mir die Gelegenheit gegeben, viele wunderbare Bekanntschaften zu machen, welche mir am Herzen liegen. Ein herzliches Dankeschön an alle Mitglieder des Netzes 21 und an unsere Gäste, die meine Leidenschaft und Liebe zum Fisch teilen. Ich bin mir sicher, dass wir uns bald bei einem nächsten Treffen sehen werden, um uns kulinarisch verwöhnen zu lassen».

«La Società Gastronomica del Pesce d'Oro mi ha dato la possibilità di fare delle bellissime conoscenze che mi hanno regalato tanta felicità. Un sentito ringraziamento di cuore a tutti i membri della rete 21 Ticino e i nostri ospiti che hanno condiviso la mia passione e l'amore per il pesce. Sono sicura che ci vedremo presto ad un prossimo ritrovo per condividere il buon gusto».

Wir danken ihr herzlich für Ihren Einsatz.

Alessandro Zuccato hat aufgrund des Rücktritts von Janine sein Amt ebenfalls zur Verfügung gestellt. Auch bei ihm bedanken wir uns für seine zu Gunsten der Tafelgesellschaft geleisteten Dienste. Auch **Tanja Horlacher**, bekannt als «Schriftlinse», gebührt ein grosses DANKESCHÖN für ihre Mitarbeit. Sie war seit der GV 2018 für die Redaktion und das Layout unserer Zeitschrift verantwortlich und hat sie mit viel Engagement gestaltet.

Damit die Zeitschriften-Redaktion näher beim Geschehen sein kann und es Tanja Horlacher aus beruflichen Gründen nicht möglich ist, noch mehr Zeit für die Tafelgesellschaft aufzubringen, insbesondere für alle Sitzungen in die Schweiz zu reisen, wurde die Redaktion und Gestaltung in die Geschäftsstelle integriert.

Auch wir von der Geschäftsstelle möchten uns bedanken. Insbesondere danken wir allen ehrenamtlich tätigen Helferinnen und Helfern, natürlich unserer Vorsteherschaft, unserem Tafelmeister, allen Netzmeister/innen und Vizenetzmeister/innen sowie dem beiden Revisoren **Ruth Hunn** und **Peter Jost**, von ganzem Herzen. Gratulieren dürfen wir unseren neu Gewählten: **Daniel Borter** zum Tafelmeister, **Dani Karrer** und **Hanspeter Schläppi** zum Netzmeister.

Es erfüllt uns mit Stolz, für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, sowohl im Hintergrund als manchmal auch ein wenig im Vordergrund, tätig zu sein. Es fällt uns nicht schwer, uns mit dem Goldfisch zu identifizieren, wir fühlen uns hier buchstäblich so wohl wie die Fische im Wasser.

Vakanzen: Die Ämter Netzmeister/in und Vizenetzmeister/in Netz 21/Tessin, sind aktuell noch nicht neu besetzt worden. Interessierte Fischliebhaber/innen welche im Tessin leben oder einen intensiven Bezug zum Tessin haben, dürfen sich gerne bei der Geschäftsstelle oder direkt beim Tafelmeister Daniel Borter melden.

Ebenso dürfen sich Interessierte für die Funktionen als Vizenetzmeister in den Netzen 4 und 5 Freiburg und Biel/Solothurn direkt bei den entsprechenden Netzmeistern melden.

Für die Geschäftsstelle

Rita Gugger und Andrea Dängeli

Die Schellenberg Gruppe, ein innovatives Familienunternehmen stellt sich vor

Kreative Schutzprodukte und zukunftsweisende digitale Umsetzungsmöglichkeiten – in der Schweiz, für die Schweiz

Schellenberg Gruppe

Die Schellenberg Druck AG ist das grösste Familienunternehmen am Pfäffikersee im Zürcher Oberland. Über sechs Jahrzehnte haben wir uns auf die Entwicklung, Herstellung und Veredelung klassischer sowie digitaler Printmedien spezialisiert. Unter der Prämisse «Geht nicht, gibt's nicht!» erfüllen wir praktisch jeden Kundenwunsch.

Kompletter Gesichtsschutz in zwei verschiedenen Visierlängen (siehe Bild)

Wir bieten Ihnen ein Produkt an, das bereits bei verschiedenen Kunden und Verbänden erfolgreich eingesetzt wird. Unser glasklares PET-Material lässt keine Tröpfchen-Partikel durch und schützt zudem den kompletten Gesichtsbereich. Unser Visier bietet eine op-

timale Luftzufuhr, Bewegungsfreiheit und man sieht das sympathische Gesicht des Bedienungspersonals. Bei sorgfältigem Einsatz und der vorgegebenen Pflege, kann man unser Produkt über viele Monate verwenden.

Signaletik-Produkte

Ob Bodenkleber zum Einhalten des Abstands, Schutztrennwände, Plakate oder Tafeln mit Schutzmassnahmen, gerne stellen wir für Sie



SCELLENBERGGRUPPE

Das innovative Familienunternehmen für Printmedien und digitale Kommunikationslösungen – schweizweit vertreten.

Schützenhausstrasse 5, 8330 Pfäffikon ZH
+41 44 953 11 11, info@schellenberggruppe.ch
www.schellenberggruppe.ch

ein individuelles Set zusammen. Auf sämtliche Signaletik-Produkte können wir Ihnen bis Ende Juni einen Rabatt von 10% anbieten.

Digitale Unterstützung für die Zukunft

Sehr gerne beraten und unterstützen wir Sie auch bei Anpassungen Ihrer Homepage, Shop-Lösungen, digitalen Speisekarten und im Bereich der sehr erfolgreich eingesetzten Kundenbindungs- und Geschenkkarten.

Bestellungen:

Jörg Bär, Verkaufs- und Kundenberatung
+41 79 657 00 46
j.baer@schellenberggruppe.ch



Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch organisiert sich wie folgt

Die Vorsteherschaft



Tafelmeister
Daniel Borter

079 321 01 63
tafelmeister@goldenerfisch.ch



Vize-Tafelmeister, Finanzen
Daniel Karrer

078 690 28 17
finanzen@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Vertreter Berufsfischer
Andreas Braschler

079 205 82 45
berufsfischer@goldenerfisch.ch



**Tafelherr, Werbung/
Gesamtschweizerische Anlässe**
Hansjürg Gugger

079 373 33 09
werbung@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Internet
Thomas Hänggi

079 377 21 35
internet@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Testwesen
Bruno Keist

079 409 63 86
testwesen@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Gastrovertreter
Martin Immenhauser

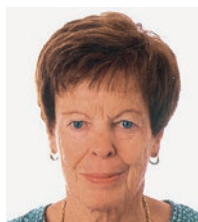
031 368 00 55
gastrovertreter@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Beisitzer
Oskar Müller

061 851 37 04
beisitzer@goldenerfisch.ch

Die Kontrollstelle



Revisorin
Ruth Hunn-Leserf

076 402 46 60
ruth.hunn@sunrise.ch



Revisor
Peter Jost

079 445 79 30
peterjost@bluewin.ch

Die Geschäftsstelle



**Administration, Testwesen
Buchhaltung**
Rita Gugger

079 706 50 19
testadmin@goldenerfisch.ch

Administration
Andrea Dängeli

079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch

IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe März 2020 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Hans-Rudolf Staub-Meier, Zürich
Leo Schraner, Laupen
Ernst Dober-von Wartburg, Niederrohrdorf

Wir werden die Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Die Netzmeister und ihre Vize-Netzmeister



Netzmeister Netz 1 (Romandie)
Yvan Schick

079 576 92 46
yvan.schick@transgourmet.ch



Vize-Netzmeister Netz 1 (Romandie)
Raphaël Ordonez

079 547 15 60
raphael.ordonez@transgourmet.ch



Netzmeister Netz 2 (Rhône/Rottu)
Roberto Huber

079 241 44 16
robertohuber@varioweb.ch



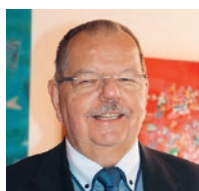
Vize-Netzmeister Netz 2 (Rhône/Rottu)
Herbert Heldner

079 220 38 59
h.heldner@dyhrberg.ch



Netzmeister Netz 4 (Fribourg/Freiburg)
Manfred Blaser

079 674 32 12
manfred_blaser@bluewin.ch



Netzmeister Netz 5 (Bielersee/Solothurn)
Daniel Karrer

078 690 28 17
dani.karrer@evard.ch



Netzmeister Netz 6 (Aare/Bern)
Hanspeter Schläppi

079 743 20 02
hanspeter.schlaepi@transgourmet.ch



Vize-Netzmeister Netz 6 (Aare/Bern)
Patrick Lerch

079 238 44 15
patrick.lerch@mac.com



Netzmeister Netz 7 (Berner Oberland)
Patrick Lerch

079 238 44 15
patrick.lerch@mac.com



Vize-Netzmeister Netz 7 (Berner Oberland)
Hanspeter Schläppi

079 743 20 02
hanspeter.schlaepi@transgourmet.ch



Netzmeister Netz 8 (Basel und Umgebung)
Thomas Hänggi

079 377 21 35
t.haenggi@gmx.net



Vize-Netzmeister Netz 8 (Basel und Umgebung)
Dominique Brändle

077 520 21 91
dominiquebraendle@me.com



Netzmeister Netz 9 (Aargau/Luzerner Hinterland)
Monika Fischbacher

078 697 14 10
monika.fischbacher@cccf.ch



Vize-Netzmeister Netz 9 (Aargau/Luzerner Hinterland)
Sabine Probst

079 689 89 32
sabine.probst@hispeed.ch



Netzmeister Netz 10 (Luzern)
Fabrizio Gessa

079 253 44 80
fabrizio.gessa@geberit.com



Vize-Netzmeister Netz 10 (Luzern)
Mireille Plank

078 709 76 61
mireille.plank@gmx.ch



**Netzmeister Netz 12
(Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee)
Urs Neher**

078 778 77 10
urs.neher@gmail.com



**Vize-Netzmeister Netz 12
(Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee)
Guido Lurati**

041 780 45 27
guido.lurati@bluewin.ch



**Netzmeister Netz 13 (Zürich/Thur)
Irene Demuth**

079 429 84 77
goldenerfisch13@bluewin.ch



**Vize-Netzmeister Netz 13 (Zürich/Thur)
Monika Timme**

078 622 67 16
goldenerfisch13@gmail.com



**Netzmeister Netz 14 (Zürichsee/Oberland)
Vreny Meier-Müller**

079 661 40 30
meier.goldfisch@gmx.ch



**Vize-Netzmeister
Netz 14 (Zürichsee/Oberland)
Peter Gruber**

079 422 45 11
pedro.goldfisch@gmx.ch



**Netzmeister Netz 15 (Schaffhausen/Rhein)
Willi Keller**

079 200 33 20
w.keller@admarum.ch



**Vize-Netzmeister
Netz 15 (Schaffhausen/Rhein)
Marcel Holenstein**

079 625 47 07
marcel.holenstein@bluewin.ch



**Netzmeister
Netz 16 (Unterer Bodensee/Thurgau)
Hermann Scherrer**

078 822 03 99
hermann.scherrer@afra.ch



**Vize-Netzmeister
Netz 16 (Unterer Bodensee/Thurgau)
Hanspeter Epprecht**

079 101 66 72
h.epprecht@gmx.ch



**Netzmeister Netz 17
(Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell)
Marcello Gentina**

079 431 38 37
m.gentina@bluewin.ch



**Vize-Netzmeister Netz 17
(Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell)
Viktor Styger**

079 615 65 72
viktor.styger@bluewin.ch



**Netzmeister Netz 18 (Sihlsee/Walensee)
Vreny Meier-Müller**

079 661 40 30
meier.goldfisch@gmx.ch



**Vize-Netzmeister
Netz 18 (Sihlsee/Walensee)
Peter Gruber**

079 422 45 11
pedro.goldfisch@gmx.ch



**Netzmeister Netz 19
(Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein)
Markus Krüger**

078 703 54 17
markus@markuskrueger.ch



**Vize-Netzmeister Netz 19
(Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein)
Margot Köppel**

079 582 79 86
margot.koepfel@bluewin.ch



**Netzmeister
Netz 20 (Engadin/Mittelbünden)
Vreni Jost-Streiff**

079 217 82 83
vreni.jost@bluewin.ch



**Vize-Netzmeister
Netz 20 (Engadin/Mittelbünden)
Moreno Giudicetti**

079 543 25 20
moreno.giudicetti@toscano.ch

GASTHOF ZUM GOLDENEN LÖWEN in LANGNAU I.E.

SOLIDARITÄTS-Fischessen im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau bei Heidi & Beat Soltermann.

Das erste Solidaritäts-Fischessen nach dem Lockdown war ein Erfolg für alle.

Soltermann's, wie immer innovativ, liessen sich sofort etwas einfallen, nachdem wir unseren Goldfischbetrieben, mittels Mailing angeboten hatten, bei den verschiedenen Goody-Aktivitäten mit zu machen (siehe auch Seiten 12/13). Ziel dieser speziell nur für Goldfischmitglieder zusammengestellten Aktivitäten ist es, den Goldfischbetrieben Frequenz zu generieren, da die Netztreffen im gewohnten Rahmen noch nicht durchgeführt werden dürfen.

Nachdem die Einladungen versendet waren, gingen in Langnau rasch Reservationen ein. So staunte man, als sich die Tische im prachtvollen Garten in kurzer Zeit mit Goldfischen füllten.

Fast kein Weg war zu weit. So reisten aus Zollikon unsere Engadiner Netzmeisterin Vreni Jost mit Peter unserem Revisor an, wohlbermerkt mit Pyjama im Gepäck. First Class, sei der Empfang im Hotel gewesen inkl. offeriertem Glas Champagner, so Peter Jost. Vreni Meier-Müller Netzmeisterin Netz 14/18 reiste in Begleitung von Vizenetzmeister Pedro Gruber an und brachte zwei treue Mitglieder aus

ihrem Netz, Verena & Werner Schwarz, mit. Die Ehre gaben sich auch Ehrenfische. So freute man sich, dass Verena Burkhard und Tino Stöckli, sowie unsere ehemalige Berner Netzmeisterin Marianne Wenger mit Ihrem Partner Jürg Meier, einen Tisch reserviert hatten. Bernd Spahni ehemaliger Berner Oberland-Netzmeister und Co-Lektor unserer Zeitschrift, Peter Heiniger, Lisebeth und Alfred Hohenweg,



Bruno Luterbacher, und unser treues Berner Goldfisch-Trio Hans Ruedi und Karin Leuthold mit Esther Schönmann, fanden alle ebenfalls den Weg ins schöne Emmental.

Wer Bernd kennt, der weiss, seine Nikon ist immer mit dabei, damit auf Natelaufnahmen verzichtet werden kann. Leider wollte, sehr zum Unmut von Bernd, die Kamera nicht funktionieren und so müssen wir uns mit Handybildern begnügen.

Dass man maximal nur an 4-er-Tischen sitzen durfte, tat der Stimmung unter diesen kulinarischen Höhepunkten, keinen Abbruch.

Der Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau, ist immer einen Besuch wert. Danke Heidi, Beat und dem grossartigen Team für den wundervollen Abend. Wir kommen gerne wieder. Die Goldfisch-Familie hat bewiesen, dass sie nicht nur treu, sondern auch spontan und flexibel ist.

HANSJÜRIG & RITA GUGGER



v.l.n.r. Verena Burkhard und Tino Stöckli, Marianne Wenger und Jürg Meier

Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Interview mit Gastronomin Gabj Neher

Wie geht es Euch?

Uns geht es sehr gut.

Wie habt Ihr die Zeit genutzt? Einerseits für den Betrieb und ganz persönlich?

Wir hätten einen stark ausgebuchten März gehabt. Von 150% Arbeit auf 0% Arbeit runterfahren, war für mich fast unvorstellbar. Schon am Dienstag entschieden wir uns für ein Mittags-Menu Take Away (von Montag bis Freitag) um Lebensmittel abzubauen. Ich bekam einen neuen Job als Commis bei meinem Mann in der Küche. Also ich war nicht mehr der Chef!!! (Smile) Ich habe sehr viel von ihm gelernt. Das Personal war seit dem Lockdown nicht mehr im Restaurant. Nach einer Woche entschieden wir wegen grosser Nachfrage, diesen Take Away-Service weiterzumachen. Wir spürten auch eine grosse Solidarität im Dorf und auch ausserhalb von Tübach. Es kamen Leute, die noch nie bei uns waren, eine wunderschöne Erfahrung mit guten Kontakten. So hatten wir jeden Tag eine Tagesstruktur und ca. 4 Stunden Arbeit, das war perfekt.

Persönlich haben wir (so gut wie möglich) jeden Tag genossen und gespürt, dass es noch ein Leben gibt neben der Arbeit. Wir waren viel in der Natur unterwegs und genossen

unsere Abende in trauter Zweisamkeit. Wir haben den Löwen vom Dachgeschoss bis in den Keller entrümpelt und sehr viel entsorgt. Wau das tat sowas von gut.

Habt Ihr, und wenn ja in welchem Rahmen, Take Away angeboten? Wie war die Reaktion der Kunden darauf?

Es gab ein Mittagsmenu entweder mit Suppe oder Salat. Nachdem wir unsere schon gekauften Lebensmittel verbraucht hatten, konnten wir sehr lokal einkaufen, z. B. Poulet vom Robin Geisser Mörschwil, frische Fische von unserem Berufsfischer Jonny Dudler, Altenrhein (jeden Freitag gibt's ein Fischmenu). Wir hatten Zeit direkt bei unserem bekannten Bauern Salat und Gemüse zu kaufen. Wir werden bis auf weiteres ein Take Away-Mittagsmenu anbieten.

Wir haben die Plattform vom Goldenen Fisch nicht genutzt, wurden aber in unserem Gemeindeblatt erwähnt und das erschien uns fast am Wichtigsten.

Sind die Schutzkonzepte, die der Bundesrat fordert für Euch realisierbar?

Die Schutzkonzepte können sicher eingehalten werden, wir haben einfach von 14 Tischen nur noch 7 zur Verfügung!

Könnt Ihr der Situation etwas Positives abgewinnen?

Ja ganz bestimmt. Das Entschleunigen und Runterfahren hat uns sehr gut getan, wir sind jetzt auch wieder voll motiviert zum Weiterarbeiten, im Moment sicher reduziert und mit einer kleineren Karte. Umso mehr setzen wir alles daran, unseren Gästen einen Top Service zu bieten. Die Situation hat uns aber auch aufgezeigt, wie schnell sich etwas verändern kann und wie glücklich wir sind, in der Schweiz einen Betrieb führen zu dürfen.

Was möchtet Ihr unseren Mitgliedern auf den Weg mitgeben?

Bleibt in der schönen Schweiz, berücksichtigt unsere Goldfisch-Restaurants.



Gasthaus zum goldenen Löwen, Langnau

Interview mit Gastronomin Heidi Soltermann

Wie geht es Euch persönlich?

Vielen Dank. Es geht uns nicht schlecht. Wir freuen uns darauf, wieder Gäste bewirten zu dürfen, das ganze Team kommt wieder, alle sind motiviert. Aber was bringt die Zukunft? Wie kann man ohne Anlässe kostendeckend wirtin?

Wie habt Ihr die Zeit genutzt? Einerseits für den Betrieb und ganz persönlich?

Wir haben bis ca. 15 Uhr gearbeitet und haben danach Velotouren oder Wanderungen in unserer traumhaft schönen Landschaft unternommen und die freien Abende genossen. Mein persönliches Ziel war: einmal richtig runterfahren. Dies ist mir leider nur teilweise gelungen. Man musste sich um so viel kümmern (Versicherungen, Banken, Arbeitslosenkasse, Abrechnung für Kurzarbeit, Internetplattformen, usw.). Das war zeitaufwendig und hatte viele Tücken und die Anlaufstellen waren auch überlastet. Man musste die vielen Mails lesen, die Stammgäste anrufen, sich um die Lernende kümmern (dies hat mir meine Stellvertreterin allerdings abgenommen). Mein Mann hat sich zum Ziel gesetzt im Hotel die noch nicht fertigen Arbeiten, zu erledigen. Türen streichen, Duschtrennwände ersetzen und aufräumen. Doch für alles reichte es halt dann doch nicht.

Habt Ihr, und wenn ja in welchem Rahmen, Take Away angeboten? Wie war die Reaktion der Kunden darauf?

Wir haben kein Take Away angeboten, weil wir uns nicht vorstellen konnten, dass es sich lohnen konnte. Andere Gastronomen in unserem Dorf haben dies getan, da brauchte es uns nicht.

Wie kann Euch die TGzGF noch helfen/habt Ihr andere Plattformen zur Unterstützung genutzt?

Wir haben das Mitgefühl und Engagement der Vorsteherschaft gespürt und geschätzt. Das Solidaritäts-Schreiben an die Gesellschafter bereits Anfang März, die Goody-Aktion und die Solidaritätstreffen: Vielen Dank dafür. Es tut gut zu wissen, dass Ihr an uns denkt und uns unterstützt.

Sind die Schutzkonzepte, die der Bundesrat fordert für Euch realisierbar?

Ich denke schon. Zwei Meter Abstand ist schon viel. Unsere Räume sind eher klein. Wir hoffen auf schönes Wetter, dann können die Gäste im Garten und auf der Terrasse sitzen. Viele Leute haben allerdings Angst und bleiben nach wie vor lieber zu Hause. Ohne Anlässe werden die Personalkosten hoch bleiben. Der prozentuale Anteil der Kurzarbeitsentschädigung deckt nicht alle Ausfallkosten.



Könnt Ihr der Situation etwas Positives abgewinnen?

Eine Krise, wie wir es seit fast 30 Geschäftsjahren noch nie erlebt haben. Vielleicht werden sich gewisse Leute bewusst, dass nicht alles selbstverständlich ist? Viel weniger Flugverkehr, viel weniger Autoverkehr, kein Osterstau am Gotthard. Dies alles ist bestimmt gut für die Umwelt. Schweizer verbringen die Ferien im eigenen Land. Man kauft vermehrt regionale Produkte.

Was möchtet Ihr unseren Mitgliedern auf diesem Weg ans Herz legen?

Gesellschafter: Bitte möglichst viel auswärts essen gehen. Herzlichen Dank dafür.
Gastronomen: Hohe Qualität und zuvorkommenden, freundlichen Service bieten. Die Gäste wissen dies zu schätzen und honorieren es auch.

Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee

Interview mit Gastronom Nicolas Keller

Wie geht es Euch persönlich?

Wir und unser Halbinsel Au-Team sind gesund und dafür sind wir sehr dankbar.

Wie habt Ihr die Zeit genutzt? Einerseits für den Betrieb und ganz persönlich?

Wir haben die Zeit genutzt, um einige Aufräumarbeiten zu erledigen, für welche wir normalerweise nur wenig Zeit finden. Mit mehr Sport haben wir versucht, die vielen fehlenden täglichen Laufmeter während der Arbeitszeit zu kompensieren und Anlauf für die Wiedereröffnung zu holen.

Wie kann Euch die TGzFG noch helfen/habt Ihr andere Plattformen zur Unterstützung genutzt?

Wir schätzen und freuen uns über jeden Anlass der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und natürlich über jeden Besuch.

Sind die Schutzkonzepte, die der Bundesrat fordert für Euch realisierbar?

Jede Schutzmassnahme, welche die Gesundheit unserer Mitarbeitenden und Gäste schützt, ist einzuhalten.

Könnt Ihr der Situation etwas Positives abgewinnen?

Ein Restaurant-Erlebnis mit zuvorkommendem Service sowie gutem Essen könnte künftig noch mehr an Wertschätzung gewinnen. Wer darüber hinaus noch alles und mehr daransetzt, für den bestmöglichen Schutz des Gastes zu sorgen, gewinnt das Vertrauen und somit zukünftige Stammgäste.

Was möchtet Ihr unseren Mitgliedern auf diesem Weg ans Herz legen?

Wir wünschen, dass Ihr froh und positiv bleibt, wie es das «goldigä Fischli» im Logo zeigt! =)



Nicolas und Ruth Keller

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Andrea Dängeli und
Rita Gugger
info@goldenerfisch.ch

GESTALTUNG

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

LEKTORAT

Andrea Dängeli und
Bernd Spahni

ANZEIGEN

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 373 33 09

DRUCK

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

Auflage 2000 Stück
Erscheint 4-mal jährlich

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste Ausgabe im September 2020: 15. Juli 2020

Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»

LOBESKÄRTCHEN

Die Lobeskärtchen sind ein schönes und dezentes Mittel zur Identifikation der Tafelgesellschaftsmitglieder mit den Goldfischbetrieben. Wir bitten Euch, diese Möglichkeit rege zu nutzen. Ihre Gastgeber freuen sich bestimmt darüber und wir zeigen ihnen, dass wir Goldfische zusammenhalten und füreinander da sind – dies erst recht in schwierigen Zeiten.

FrISCHE FISCHE FrISCHE Mode.

manger 
 Mode und Stil

Hauptstr. 48, 5734 Reinach



TERMINE 2020

Alle Termine auch auf www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse

Sa 20.06.2020 Mittags	21 – Tessin, Solidaritäts-Fischessen, offen, Infos folgen Ristorante da Jean-Pierre, Ascona	Geschäftsstelle
Sa 20.06.2020 Mittags	2 – Rhône/Rottu, Netztreffen Hotel Restaurant Landhaus, Münster	Roberto Huber
Mi 24.06.2020 Mittags	16 – Unterer Bodensee/Thurgau, Netztreffen Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen	Hermann Scherrer
Fr 26.06.2020 Abends	12 – Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee, Netztreffen Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
Sa 27.06.2020 Mittags	6 – Aare/Bern, Netztreffen Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Hanspeter Schläppi
Sa 27.06.2020 Mittags	17 – Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell, Netztreffen Restaurant Seeblick, St.Gallen	Viktor Styger
Sa 27.06.2020 Mittags	15 – Schaffhausen/Rhein, Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	Willi Keller
Fr 03.07.2020 Mittags	18 – Sihlsee/Walensee, 14 – Zürichsee/Oberland Netztreffen, Restaurant Seehus, Quinten	Vreny Meier-Müller
Sa 25.07.2020 Mittags	16 – Unterer Bodensee/Thurgau, Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum), Residenz Seeterasse, Öhningen	Hermann Scherrer
Sa 25.07.2020 Abends	20 – Engadin/Mittelbünden, Netztreffen Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streiff
Sa 08.08.2020 Mittags	1 – Romandie, Netztreffen Restaurant du Basset, Clarens/Montreux	Yvan Schick
Mi 12.08.2020 Mittags	15 – Schaffhausen/Rhein, Netztreffen Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	Willi Keller
Do 13.08.2020 Mittags	8 – Basel und Umgebung, Netztreffen Restaurant Walliser Kanne, Basel	Dominique Brändle
Fr 14.08.2020 Abends	6 – Aare/Bern, Netztreffen Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Hanspeter Schläppi
Sa 15.08.2020 Mittags	17 – Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell, Netztreffen HafenBuffet, Rorschach	Marcello Gentina
Sa 15.08.2020 Mittags	6 – Aare/Bern, Netztreffen Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Hanspeter Schläppi
Sa 15.08.2020 Mittags	13 – Zürich/Thur, Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) Restaurant Steinfels, Ellikon a.d. Thur	Irene Demuth
So 23.08.2020 Mittags	9 – Aargau/Luzerner Hinterland, Netztreffen Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Monika Fischbacher
So 30.08.2020 Mittags	12 – Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee, Netztreffen Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Sa 05.09.2020 Abends	10 – Luzern, Netztreffen VILLA Schweizerhof, Luzern	Fabrizio Gessa
Sa 12.09.2020 Abends	20 – Engadin/Mittelbünden, Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum), Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch	Vreni Jost-Streiff
Sa 12.09.2020 Mittags	19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein, Netztreffen Hotel Seehof, Walenstadt	Markus Krüger
Mi 16.09.2020 Abends	14 – Zürichsee/Oberland, Netztreffen Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	Vreny Meier-Müller
Sa 19.09.2020 Abends	16 – Unterer Bodensee/Thurgau, Netztreffen Restaurant Krone, Ermatingen	Hermann Scherrer