



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

Editorial



Die Zukunft hat angefangen!



Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe LeserInnen und Freunde des Goldenen Fisches

Vor kurzem wurde ich zum Vortrag «Fischperspektive» vom Verein Culinarium in St. Gallen eingeladen. Der Dozent, Daniel Luther, fragte uns: «Habt ihr noch nie ein schlechtes Gewissen gehabt, weil ihr Fisch genießt?» Ich dachte für mich, Fische aus den Schweizer Seen werden nachhaltig gefischt. Aber was ist mit all den Fischzuchten? Bei diesen ist die Nahrung das Problem, denn sie brauchen meist Fisch, der wiederum zur Überfischung beiträgt. Eine löbliche Ausnahme ist der Tilapia (Rosé-Barsch). Dieser Fisch kann vegetarisch ernährt werden.

In Bad Ragaz finden wir einen innovativen Gemüse-grosshändler mit einem wegweisenden Geschäftsmodell. Mit der Abwärme der Kühllhäuser erwärmt er das Wasser für die Fischzucht, dieses Wasser ist in einem Kreislauf mit dem Gewächshaus verbunden. Das bringt den Vorteil, dass die Ausscheidungen der Fische gleich den Dünger für die Pflanzen liefern. Das geschlossene System hat den Vorteil, dass nichts in die Umwelt gelangt. Das heisst, die Chance ist klein, dass diese Fische sich ausserhalb von der Zucht vermehren.

Zurück zur Frage von Daniel Luther: Das schlechte Gewissen plagt mich manchmal schon, aber dank solch innovativer und findiger Unternehmen wie die Firma ecco Jäger AG in Bad Ragaz, die pro Jahr bis zu 15 Tonnen Fische züchtet (etwa gleich viel, wie der Walensee hergibt), sieht die Zukunft wieder ein bisschen rosiger aus. Ich freue mich jetzt schon auf das nächste Netztreffen, wo der feine Rosé-Barsch aus der Schweiz serviert wird.

Tino Alberto Stöckli, Tafelmeister

KADI⁺



Silbermedaille

Internationaler Erfolg: Steven Duss holte sich bei den Berufsweltmeisterschaften in Südamerika (São Paulo) den Titel des Vize-Weltmeisters.

SEITE 2



Schaufenster

An der Genussakademie in St. Gallen stellte Netzmeister Erwin Vogel die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ins nationale Schaufenster.

SEITE 3



Versuchung

Süsse Versuchung im Landgasthof Halbinsel Au am Zürichsee: Tanja schmeckte das Kirschen-Sorbet ganz offensichtlich!

SEITE 9



Abschied

Zwei, die sich sichtlich gut mögen: Tafelmeister Tino Stöckli bei der Verabschiedung von Netzmeister Willy Meier im Intermezzo.

SEITE 10

Seehotel Waldstätterhof in Brunnen

Herzliche Einladung zur GV und zum Jahresfest 2016



Red. Die diesjährige GV, verbunden mit dem traditionellen Jahresfest, findet am Samstag, 7. Mai 2016, im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen statt. Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch freut sich schon heute auf das Wiedersehen mit den hoffentlich zahlreichen Gesellschafterinnen und Gesellschaftern aus allen Landesteilen der Schweiz. Die offizielle Einladung zur Generalversammlung ist im Innenteil dieser Ausgabe abgedruckt. Seiten 14/15

Hero
GASTRONOMIQUE

**Für die moderne Küche.
Seit 1886.**

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



Seite 3 Gewinnen Sie bei unserem Wettbewerb!

Seite 7 Festessen im Restaurant Seebrise, Birrwil

Seite 4 Die Äsche ist der Fisch des Jahres

Seite 8 Gusto 16: Wir präsentieren die neun Finalisten

Seite 4 Feuilleton

Seite 9 Rötelschmaus in Morgarten

Seite 5 Stimmungsvoller Wihnachtshöck «ir Wäbere»

Seite 13 Neujahrsbegrüssung im «Adler» Oberriet

Seite 6 Überraschung im Parkhotel Gunten

Seite 16 Termine 2016



«Immer am Ball bleiben heisst die Devise!»

Red. Er ist noch jung, und gleichwohl führt er bereits ein bemerkenswertes berufliches Palmares: Steven Duss, Sohn unserer Goldfisch-Gastronomen Esther und Roger Duss vom Landgasthof Hirsernbad in Ursenbach. Bei den Berufsweltmeisterschaften (Worldskills) in São Paulo holte Steven Duss, der in diesen Tagen seinen 23. Geburtstag feiert, die Silbermedaille – herzliche Gratulation! Wie es dem Koch-Vizeweltmeister bei seinem «Gastspiel» in Südamerika ergangen ist und mit welchen Überraschungen und Klippen er zu kämpfen hatte, geht aus dem nachfolgenden Interview hervor.



Wie hast Du Dich auf die Worldskills vorbereitet (wie viele Wochen) und wer hat Dich dabei betreut?

Daniel Inauen von der Hotel & Gastroformation St. Gallen. Die Vorbereitungszeit betrug sechs Wochen in Chiang Mai (Thailand), im Hotel Anantara. Ich war drei Wochen in Dänemark im Restaurant Geranium. Der Küchenchef heisst Rasmus Kofoed und hat schon dreimal am Bocuse d'Or teilgenommen und gewann Gold, Silber und Bronze. Einen Monat in Brasilien vor Ort im D.O.M bei Alex Atala und im Hotel Renaissance. Schliesslich sechs Wochen intensives Training in der Hotel & Gastroformation St. Gallen.

Wie viele Kochkünstler haben an den Weltmeisterschaften teilgenommen?

Köche aus 35 Ländern und aus jedem Land war auch ein Jurymitglied aufgeboden. Diese waren unterteilt in eine Küchen- und eine Degustations-Jury.

Was hast Du für Unterschiede bei den Teilnehmern aus den anderen Ländern festgestellt?

Die meisten Teilnehmer kamen aus Culinary Arts Schools, was so viel heisst, dass sie unter professionellen Voraussetzungen trainieren konnten. Konkret: Die Teilnehmer aus dem asiatischen Raum wurden zum Teil bis zwei Jahre in Schulen auf die Worldskills vorbereitet. Das heisst, dass ich mich als Amateur mit Praktikumslohn vorbereitet habe!

Wie hat Dich der Kochverband unterstützt oder hattest Du noch andere Sponsoren für die Spesen?

Die Flüge zu meinen Stage's musste ich zum Teil selber finanzieren, mit dem Praktikumslohn. Zudem gab es einen kleinen Förderbeitrag vom SwissSkills

Supporter Club. Vom Kochverband selber wurde ich nicht unterstützt. Organisiert wurde alles von Hotel & Gastroformation Weggis und St. Gallen

Welche Wettbewerbsaufgaben wurden Dir gestellt?

1. Tag: In zweimal 4 Stunden ein 3-Gang Menü herstellen. 2. Tag: In acht Stunden ein 4-Gang-Menü herstellen.

Wann wurden den Teilnehmern die Lebensmittel, sprich der Warenkorb bekannt gegeben?

Der Warenkorb sollte 3 Monate vorher bekanntgegeben werden, wir erhielten ihn aber erst 6 Wochen vorher.

Was musstet Ihr für Gerichte herstellen?

Fingerfood im Detail: Randen und Polenta. Pasta gefüllt mit Kürbis und Blauschimmelkäse. Als Hauptgang ein Rindsfilet mit Süsskartoffeln und Gemüse

....und zum Dessert?

Wir mussten eine Schwarzwälder Torte neu interpretieren (aus denselben Zutaten, aber ohne Kirsch). Zudem wurde ein Dessert mit Mousse-Komponenten verlangt.

Was fällt Dir ganz spontan zu den Lebensmitteln ein, die Dir am Wettbewerb in Brasilien zur Verfügung standen?

In Brasilien standen uns dreimal mehr Produkte (insbesondere Früchte und Gemüse) zur Auswahl als wir hier kennen und verarbeiten. Am Wettbewerb selber waren es aber bis auf wenige Ausnahmen nur bekannte Produkte.

Hattest Du mit den Lebensmitteln vor Ort Probleme?

Ja – insbesondere die Rohstoffe Gelatine, Rahm, Milch und Butter waren anders zu verarbeiten, aber durch mein einmonatiges Praktikum konnte ich mich auf die Bedingungen in Brasilien einstellen.

Wie waren die Gerätschaften – hattest Du da besondere Handicaps oder Probleme?

Bei den Geräten gab es eigentlich keine Probleme, es waren Teils andere Hersteller, aber die Funktionen sind ja meistens dieselben.

Wurdest Du während des Kochwettbewerbs unterstützt oder musstest Du alles selber machen?

Ich hatte eine Hilfsperson aus einer Culinary Arts School, die mir zur Seite stand. Aber nur für den Abwasch, alles andere war nicht erlaubt!

Was möchtest Du der Goldfischfamilie noch als spezielles Erlebnis erzählen aus São Paulo?

Ich durfte ein ganz spezielles, lehrreiches und interessantes Jahr erleben! Ich habe sehr viel gesehen, gelernt, erlebt und viele neue Leute kennengelernt. Ich möchte einfach allen danken, die mir auf irgend einem Weg dabei geholfen haben als Vize-Weltmeister von São Paulo nach Hause zu kommen!

Was empfiehlst Du dem Nachwuchs?

Immer am Ball zu bleiben und die Gelegenheiten nutzen, um an Kochwettbewerben teilzunehmen. Mit der nötigen Leidenschaft und der Liebe zum Beruf kann man viel erreichen.

Was sind Deine nächsten beruflichen Ziele?

Im August starte ich die Ausbildung zum Chefkoch.

Worldskills: In 40 Berufen werden die Berufsweltmeister erkoren, und täglich finden vier Wettbewerbe statt. Diese Ausschreibung gehört weltweit zu den grössten organisierten Anlässen. Steven: Kannst Du uns ein paar Beispiele nennen, damit sich die Leserschaft ein Bild von der Grösse dieses Anlasses machen kann?

- 62 Mitgliedsländer
- 43. Austragung
- 1200 teilnehmende Kandidaten
- 50 verschiedene Berufe
- Grösse der Wettbewerbsfläche 212'000 m²
- Der Wettbewerb dauert 4 Tage
- www.worldskillssaopaulo2015.com/en/news/

Steven, herzlichen Dank für das interessante Interview. Wir wünschen Dir weiterhin viel Erfolg und spannende Erlebnisse als Koch!





Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch präsentierte sich in der Ostschweiz



Genussakademie in St. Gallen: Tafelmeister Tino Stöckli und Sekretariats-Schätzli Verena am Stand der Tafelgesellschaft in der Olma-Halle.

Der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde, auf Grund einer Partnerschaftvereinbarung mit Culinarium, an diesem jährlichen Anlass ein Stand am Spezialitäten-Marktplatz mit Produkten aus der Region zur Verfügung gestellt. Diese Chance wurde von Erwin Vogel, Netzmeister 17, natürlich dankend angenommen. Die Idee und Umsetzung war schnell realisiert und überraschenderweise meldete sich sogar unser Tafelmeister Tino mit Verena an, um mich an unserem Stand mit ihrer Präsenz tatkräftig zu unterstützen. Chapeau und herzlichen Dank!

Über 500 Personen «fielen» nach den vorgängigen Genussakademie-Seminaren über die 34 Marktstände her, auf denen die ganze prächtige regionale Produktpalette präsentiert wurde. Gemüse, Früchte, Fleisch, Milchprodukte, Fisch und Öle, aber auch Getränke, edle Weine und viele feine Schnäppli waren vertreten.

Der Stand der Tafelgesellschaft war unübersehbar mit der grossen GF-Fahne und Luftballons im Hintergrund präsent. An der Front kämpften Tino, Verena und der Netzmeister 17 vor einem Stapel Guide, GF-Zeitungen und Flyern, um sich Gehör zu verschaffen und den Besuchern die Vorzüge einer Mitgliedschaft in der TGzGF schmackhaft zu machen! Wie bringt man Besucher an einen Stand? Ringsum liegen jede Menge «Probiererli» bereit – wir halten trockene Materie zur Verfügung. Also

wurde ein Wettbewerb mit Gewinnmöglichkeit für Goldfisch-Gutscheine lanciert. Der Wettbewerb wurde rege benutzt, dabei ergaben sich beste Gelegenheiten, um mit den Besuchern ins Gespräch zu kommen. Die Teilnehmer sehnten sich nach einem Gewinn – der Netzmeister nach neuen Adressen für Fischgeniesser... Ein grosses Lob an unseren Tafelmeister, gelang es ihm doch, einen Fischhändler

als neuen Gesellschafter ins Boot zu holen! Auf den Netzmeister wartet aber noch viel Arbeit, um alle Adressen auszuwerten. Erwin Vogel, Netzmeister

Wettbewerb



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

Liebe Goldfische

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

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

«Jetzt wurde den Gastgebern noch die neue Tafel aus Glas überreicht, welche allseits sehr bewundert wurde – so strahlt der Goldfisch noch mehr!»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. März 2016. **Viel Glück!**

Übrigens: Die glücklichen Gewinner des letzten Wettbewerbs (Zeitung Nr. 154) sind: Walter und Marianne Moser, Bern. Herzliche Gratulation

Im Gedenken



Am 17. Dezember 2015 verstarb unser langjähriger Goldfisch-Gastronom und Vize-Netzmeister Hanspeter Trachsel im 74. Altersjahr. Wir verlieren in Hanspeter einen versierten Goldfisch-Gastronomen und einen Vize-Netzmeister, der sich immer für das Wohl der Tafelgesellschaft eingesetzt hat. Seiner Frau Ella entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. Wir werden Hanspeter ein ehrendes Andenken bewahren.

Unser langjähriges Mitglied Hans Fiechter, wohnhaft in Teufenthal AG (Netz 9), ist kurz vor dem Jahresende, am 29. Dezember 2015, im Alter von 84 Jahren verstorben. Wir werden den passionierten Jäger und Petrijünger als wertvollen, liebenswürdigen Menschen und Gesellschafter in bester Erinnerung behalten. Den Hinterbliebenen entbieten wir unser herzliches Beileid.

Unser langjähriger Ehrenfisch Hedy Martin-Oppliger, geboren am 30. Mai 1923, ist am 11. Januar 2016 von dieser Welt abberufen worden. Alle, die sie kannten, werden die Verstorbene in lieber Erinnerung behalten. Den Angehörigen entbieten wir unser herzliches Beileid.

Am 20. Januar 2016 verstarb in Basel in seinem 84. Altersjahr Carl Stortz-Gaillie. Auch er war während vieler Jahre ein geschätztes Mitglied unserer Tafelgesellschaft, Netz Basel und Umgebung. Er hinterlässt seine Frau Claudine Stortz. Den Angehörigen gilt unser herzliches Beileid.

In stiller Anteilnahme
Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Geschäftsstelle und Vorsteherschaft

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Wolfbarsch im
Hold-o-mat...

www.hugentobler.ch/rezpte



Perfekter, stromlinienförmiger Körper



Fisch des Jahres: die Äsche. (Bild: Rainer Kühnis)

Die Äsche ist Fisch des Jahres 2016. Ihre Schönheit entzückt Naturfreunde und Poeten, aber die künstlichen Veränderungen der Flüsse bedrohen sie existenziell. Mit der Wahl zum Fisch des Jahres 2016 verknüpft der Schweizerische Fischerei-Verband SFV eine klare Botschaft: Die Schweiz braucht renaturierte Gewässer – sonst stirbt die Äsche ganz aus. Wer Äschen sieht, ist entzückt: Perfekt der stromlinienförmige, schlanke Körper, dazu der olivbraune Rücken, die silbernen Flanken mit gelben, orangen Punkten. Markenzeichen aber ist die prächtige Rückenflosse. Dieser schön gemusterten und farbigen Rückenflosse verdankt die Äsche ihren Rufnamen «Fahne» oder «Fahnenträgerin». Begeistert von diesem Fisch sind nicht nur Naturfreunde, sondern seit je auch Dichter und Philosophen, die sie als «edle Damen» oder «schimmernde Schatten» umschreiben. Die Äsche (*Thymallus thymallus*) ist eine europäische Fischart; mitten drin die Schweiz als Äschen-Hochburg mit riesigen Vorkommen in Rhein, Aare, Rhône, Inn, Ticino, Reuss und anderen Flüssen. Doch diese «goldenen Äschen-Epoche» ist passé. Heute ist die Äsche auf menschliche Hilfe angewiesen. Fischer und Fischereiverwaltungen, die sich für die Aufzucht, für Jungfischeinsätze, Lebensraumverbesserungen und die Abwehr von Kormoranen engagieren. Die Äsche kann sich wegen ihrer sensiblen Ansprüche an den Lebensraum kaum noch aus eigener Kraft fortpflanzen. Für die natürliche Fortpflanzung wandern Äschen bis 50 Kilometer, um bis 7'000 (!) Eier auf sauberem Kiesgrund in sauerstoffreichem Wasser zu platzieren.

Es gibt vier Hauptgründe für den Äschen-Rückgang:

- Hindernisse unterbrechen die Wanderrouten in den Flüssen, zu starker Schwall-Sunk der Kraftwerke und zu wenig Restwasser zerstören Laichplätze.
- Verbaute Flüsse reduzieren Flachwasserzonen – unverzichtbar für Larven und Jungfische.
- Gänsesäger und Kormorane verspeisen Unmengen von Äschen.
- Die Erwärmung der Gewässer kann bei der sensiblen Äsche zu Massensterben führen.

Für den Schweizerischen Fischerei-Verband SFV ist klar: Die Äsche ist – im wahrsten Sinne des Wortes – Fahnenträgerin, Botschafterin für natürliche, intakte Lebensräume. Der SFV fordert die konsequente Umsetzung des 2011 beschlossenen eidgenössischen Gewässerschutzgesetzes. Konkret: Renaturierung von künstlich verbauten Flüssen, Vernetzung der Gewässer, Reduktion von Schwall-Sunk, genügend Restwasser in allen Kantonen.

Kurt Bischof

Feuilleton

Wie ein Zauber



Das Netzessen im Restaurant «Englers am See» in Rorschach im August 2015 will mir nicht aus dem Sinn. Ein glücklicher Zufall hat mich dahin getrieben. Im ersten Stockwerk mit durchgehender Glasfront und weiter Sicht auf den Bodensee liessen wir uns zur Tafel nieder. Der grosszügige, helle Raum mit dem Ausblick vermittelte etwas Himmlisches. Und im Himmel wohnen ja die Engel, nahm ich später immer deutlicher wahr. «Englers am See», Engel im Himmel, ein anfangs nicht erahntes Omen.

Schon die Zubereitung des ersten Gangs mit hausmariniertem Lachs an Dillsenf und Tuna-Tatar mit Limette, Chili und Koriander verströmte in uns Geniesern Harmonie und Leichtigkeit. Die nachfolgende Hummerbisque, dann das Hauptgericht mit leise gebratenem Zanderfilet auf Ratatouillegemüse, umgeben von feinstem Proseccoschaum, schmeichelten unserm feinschmeckerischen Empfinden genauso. Wie ein Zauber, oder als ob hier tatsächlich Engel das Gourmetwerk betreuten. Bislang wusste ich nur aus dem bekannten Lied «Heut kommen d'Engeln», dass Engel gelegentlich Wien aufsuchten, dort sich in den Strassencafés unerkant unter die Menschen mischten. Auf ihren eigenen, sehnlichsten Wunsch verbrachten sie hier ihre Freizeit. Dank der Überzeugungskunst von Petrus sah der Herrgott ein, dass die

Engel zum Ausgleich hin und wieder ein Vergnügen in Wien brauchten und zweifellos verdienten und dabei ja auch im Sinne Gottes zur Verbreitung der universalen Liebe auf der Erde beitrugen. In Gaststätten tranken sie unter den Wienerinnen und Wienern ausgiebig Wein und versandten Amor-Pfeile auf Gäste, die Liebe entbehrten. Neun Monate danach meldeten die Medien jeweils eine auffällige Zunahme der Geburten.

Aber nun gibt es offenbar auch Besuche von «Engeln der Kochkunst», die wohl am besagten Mittag in Rorschach mit Leidenschaft das gesamte Personal zum eigenen Glück und dem von uns Gästen führten. «Wie hat sich das entwickelt?» erkundigte ich mich. Zur Erklärung gab man mir ein Foto aus frühen Jahren von der noch offenen Terrasse des damaligen Bahnhof-Restaurants 1. Klasse. Mehrheitlich waren die Stühle bei den kleinen runden Tischen besetzt, von Frauen und Männern verschiedenen Alters mit Hüten auf dem Kopf. Sie tranken Kaffee, heisse Schokolade mit oder ohne geschlagene Sahne, Wein aus Karaffen und wenige rauchten Zigarre. Einzelne lasen Zeitung, die meisten aber schauten umher, auf das Bahnhofgebäude oder den Bodensee. Aufmerksamkeit auf aussergewöhnliche Ereignisse schienen bei den Leuten nicht zu bestehen. So war es denkbar, dass damals schon Engel unbeachtet die Örtlichkeit erkundeten. Bei den Tischchen und Stühlen fühlten sie sich einerseits an Wiener Cafés erinnert und heimisch. Andererseits wurden sie auf

die ihnen fremde Gastronomie des Bahnhofbuffets neugierig und schmeckten bei der Degustation ihre Möglichkeiten, wie sie Speisen hätten verbessern können. Das regte sie an, hier wieder vorbei zu kommen. Schon beantragten sie bei Petrus Gottes Urabscheine, um gelegentlich im Erstklasse-Buffer Rorschach die Kochkunst zu fördern. Aber gerade zu jener Zeit wurde das Bahnhof-Restaurant geschlossen. Jahre und weitere Jahre und Jahre folgten Uneinigkeit und eine wechselvolle Geschichte über die weitere Verwendung des Gebäudes, bis dann im Jahr 2010 ein Herr René Engler das Restaurant in Pacht zu führen begann. Bald stellte er Herrn Michael Schweizer als Küchenchef ein und erhielt mit ihm und den tüchtigen Brigaden in Küche und Service 2012 die Auszeichnung der Fischtafel. Heute ist Herr Schweizer auch Pächter des Restaurants. Und offenbar wie beim erwähnten Netzessen, sollen hier Engel ab und an den Urlaub verbringen und Herrn Schweizer zur Perfektion begleiten. Ob Gourmet-Engel auch Amor-Pfeile schiessen, wird je nach Alter der Gäste eine Umfrage oder die Geburtenstatistik der Region beantworten müssen. Vielleicht kommt nun die Frage auf, ob alle Gasthäuser mit Namen «Engel» oder gar alle Gastrobetriebe der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch von Engeln unterstützt werden. Das weiss ich nicht, würde es aber gerne wünschen.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster





Augenweide und Gaumenschmaus



Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach: Zufriedene Goldfisch-Mitglieder.

Wie jedes zweite Jahr war das Adventsnetztreffen im Restaurant Hirsernbach in Ursenbach ein Anziehungspunkt. Es haben sich Mitglieder von nah und fern angemeldet, so dass alle im «Grosi-Stübli» an den weihnachtlich gedeckten Tischen Platz nehmen konnten. Das Wirtepaar Esther und Roger Duss hatte uns zum Apéro eingeladen und servierte gebackene Eglifilets mit Remouladensauce, die von allen Fischliebhaber in Kürze verköstigt wurden. Eine Augenweide beim Apéro war die «Engel-Ausstellung» von Irma Duss in den gemütlich dekorierten Stuben. Die Engel aus Ton wurden von allen bestaunt und auch der eine oder andere kaufte seinen Lieblings-

engel. Jeder Gang war ein Gedicht für sich – allen hat es hervorragend geschmeckt! Unter grossem Applaus wurden die hervorragenden Leistungen von Küche und Service durch die Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber verdankt. Mit Worten von Tafelherr Daniel Karrer wurden die Kochkünste gelobt. Die Netzmeisterin überraschte alle Anwesenden mit einem kleinen Adventspräsent in Form von selber gemachten Bretzeln. Diesen wunderschönen, gemütlichen Advent-Samstag vom 28. November 2015 werden wir nicht so schnell vergessen.

Marianne Wenger, Netzmeisterin

«Golfischi-Weihnachtshöck ir Wäbere»



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: Der Aufmarsch der «Goldfische» war beeindruckend.

Beim traditionellen Weihnachtshöck vom 4. Advent am Sonntag, 20. Dezember 2015, war der Aufmarsch der «Goldfische» zur vierten Auflage in der Zunft zu Webern in Bern beeindruckend. Bereits vor dem offiziellen Beginn um 17 Uhr herrschte im Restaurant eine gehobene Stimmung. Das Safranrisotto mit Störbratwurst sowie mit Eglifilet wurde à discretion serviert und jeder konnte soviel essen, wie er mochte. Noel, zuständig für den Service, hat an seinem freien Tag vollen Einsatz geleistet – stets mit einem

Lächeln und guter Laune! Bei diesem traditionellen Weihnachtshöck gibt es immer viel zu erzählen und Gedanken auszutauschen, denn die Goldfische reisen von nah und fern nach Bern. Ups – die Zeit ging wieder einmal viel zu schnell vorbei! Keiner merkte, dass es bereits nach 20 Uhr war (vorgesehen war der Apéro bis um 19.00h). René Schneider und Noel entpuppten sich einmal mehr als versierte Gastgeber mit Herzblut, sprich mit Leib und Seele! Herzlichen Dank, lieber René! Marianne Wenger, Netzmeisterin

Eglifilets gebacken, Remouladensauce

Forellenterrine, Dillsenfauce
Fenchelsalat mit Apfelnugeln

Warm geräucherter Wildlachs
auf Lauchstreifen mit Erbsenpüree
in einer schaumigen Fischrahmsuppe
mit Safran

Pochiertes Saiblingfilet
Dillrahmsauce, Reis und Spinat

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern
Gemüse, Salzkartoffeln

Weisses Mousse au Chocolat
Marinierte Zwetschgen



**PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

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

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 154 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Viktor und Rita Bisig, Kaltbrunn
- Nelly Brügger, St. Gallen
- Frederic Bumann, Visp
- Josef-Marie Chanton, Brig
- Emil Nüesch AG, Balgach
- Jennifer Ettisberger, Sennwald
- Elisabeth Federer, Berneck
- Hanspeter Göldi, Dachsen
- Ernst Gründler, Schaffhausen
- Lisabeth Gugger und Willy Dysli, Steffisburg
- Rolf und Christine Gutbub, Killwangen
- Brigitte Kissling, Biel
- Marcel Lagler, Dachsen
- Renato Mariana, Arbon
- Luce Masanti, Schwanden
- Udo und Heidrun Muranyi, Stein a/Rhein
- Ursula Németh-Künzler, Mörschwil
- Volker und Annerose Nobbe, Dachsen
- Ursula Pauli, Schübelbach
- Verena Perrinjaquet, Tüscherz
- Peter Rahm, Hallau
- Manuela Roost Müller, Schaffhausen
- Peter und Helene Roth, Salmisach
- Edwin und Franziska Schuler, Sattel
- Christof Schwarber, Au
- Josiane Schwertfeger Rykart, Köniz
- Viktor und Heidi Styger, St. Gallen
- Diény van Elven, Naters
- Jesus und Karin Vidal, Erlen
- Sebastian Weyhe, Henggart
- Gisela Eisenbarth und Turi Widmer, Bubikon
- Bernhard Zahner, Gommiswald
- David und Ruth Zweifel-Gfeller, St. Gallen





Selbst unser Gastgeber war überrascht ...



Parkhotel Gunten: Das Team mit Philemon Zwygart bei der Verdankung.

Das Netztreffen vom 24. Oktober im Parkhotel Gunten war schon seit geraumer Zeit in meiner Agenda eingetragen. Nicht nur, weil es mein erstes organisiertes Netztreffen als Vize-Netzmeister ist. Nein, vielmehr freute ich mich, die «Goldfische» wieder zu treffen und auch auf den kulinarischen Hochgenuss im Parkhotel Gunten. In der wunderschönen Parkanlage genossen wir bei strahlendem Sonnenschein einen sensationellen Apéro mit einigen Köstlichkeiten und einem hervorragenden Weisswein. Ich freute mich, bekannte aber auch neue Gesichter begrüßen zu dürfen. Nach dem Apéro fanden wir

uns im speziell für uns dekorierten Saal ein und freuten uns riesig auf das bevorstehende Essen. Nach einleitenden Worten von Netzmeister Bernd und unserem Gastgeber Philemon durfte ich unsere Gäste Fränzi, Markus und Gábor sowie unseren Gastgeber Philemon und von der Vorsteherschaft Hansjürg Gugger begrüßen. Nach dem Fischruf genossen wir alle die hervorragende Vorspeise. Der Küchencrew ist die Überraschung gelungen, das «Amuse-Bouche» wurde serviert, welches nicht auf der Menükarte stand und auch unseren Gastgeber Philemon überraschte. Herzliche Gratulation,

Geräuchte Grabenmühle Lachsforelle mit Salatbouquet und frischem Meerrettich

Bouillabaisse mit Bachsaibling

Felchen im Kräuterbrösel mit Dillschaum serviert mit Wildreis

Orangen-Cupcake mit Schokoladenreis

die Küche hat uns mit dieser Aufmerksamkeit verzaubert und wir genossen es in vollen Zügen! Zum Hauptgang wurde uns ein ausgezeichnete Sauvignon Blanc, Hallauer 2014, serviert. Ich habe in meinem beruflichen wie auch privaten Leben viele gute Weine genossen, aber dieser war für mich ein absoluter Traum. Diese Ansicht teilten auch andere Goldfische, ein Bouquet von allen vier Jahreszeiten, einfach fantastisch! An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Philemon für die hervorragende Weinauswahl (Wein-Set). Wie üblich haben wir die Zeit nach dem Hauptgang genutzt, um dem perfekten Service, dem Küchenchef und seinem Team, ein hochachtendes Dankeschön auszusprechen. Dies wurde auch mit einem langen Applaus von uns allen bestätigt. In diesem Sinne möchte ich mich nochmals bei Philemon und seiner Crew für die unvergesslichen Stunden bestens bedanken. Auch ein herzliches Dankeschön an alle Goldfische und Gäste, die den Weg zu uns ins Netz 7 gefunden haben.

Patrick Lerch, Vize-Netzmeister



Ein Augen- und Gaumenschmaus erster Güte



Gasthof zur Sonne Kaiseraugst: Das charmante Team nimmt den Dank entgegen.

Nach einem wunderschönen Herbsttag trafen sich am 6. November die Gesellschafter des Netzes 8 im Gasthof zur Sonne in Kaiseraugst zum letzten Netztreffen des Jahres 2015. Netzmeister Thomas Hänggi und die Gastgeber Vera und Oskar Müller begrüßten die 31 Goldfische und hiessen sie herzlich willkommen. Nach dem römischen Apéro mit feinen Häppchen und einem Schluck guten Weisswein setzten wir uns an die gedeckten Tische in der gemütlichen Gaststube. Nach dem obligaten Fischruf folgte das 4-Gang-Menü. Ein richtiger Augen- und Gaumenschmaus: Die einzelnen Gänge mundeten hervorragend und die Fische waren genau auf den Garpunkt gekocht und jeder Teller

«gluschtig» angerichtet. In seinen Dankesworten lobte der Netzmeister nicht nur die Küchenbrigade, sondern auch den ruhigen und zuvorkommenden Service. Der Applaus der rundum zufriedenen Goldfische unterstützte seine Dankesworte. Jetzt wurde den Gastgebern noch die neue Tafel aus Glas überreicht, welche allseits sehr bewundert wurde – so strahlt der Goldfisch noch mehr! Nach dem Dessert erzählte Oskar Müller ein paar interessante Anekdoten über die Römer im Allgemeinen und wie sie die Fische in grossen Amphoren über die Alpen nach Augusta Raurica brachten. Das schöne Netztreffen endete zu später Stunde. Wir kommen immer wieder gerne in die «Sonne». Nochmals vie-

Römischer Apéro mit Effinger Riesling Sylvaner

Gebratenes Felchenfilet aus dem Hallwilersee mit Herbstsalaten an Baumnußdressing

Fricktaler Karottencremesüppchen mit Hechtklösschen aus dem Rhein

Lachsfilet gebraten an Champagnersauce, Camarquereis, Blattspinat nach Art des Hauses

Traubensinfonie

len Dank an die Gastgeber und das ganze Team für den in jeder Beziehung gelungenen Anlass.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Gasthof zur Sonne Kaiseraugst: Gastgeber Vera und Oskar Müller mit der neuen Tafel.





Gaumenfreunde kamen voll auf ihre Rechnung!



Restaurant Seebrise, Birrwil: Gastgeber Christoph Braschler bedankt sich bei seinem Team.

Zum Ausklang eines erfolgreichen Jahres durften wir ein ganz besonderes Festessen geniessen. Die Küchenmannschaft mit Ramona Bolliger und Simon Hunziker – beide im 3. Lehr- und Abschlussjahr – zauberten unter der Anleitung von Christoph Braschler einen ganz besonderen Fischschmaus, der unsere Erwartungen um ein Vielfaches übertroffen hat. Bravo und vielen Dank für die sensationellen Kochkünste, die wir geniessen durften! Netzmeister Max Soller musste sich schon nach wenigen Tagen

wehren und konnte keine Anmeldungen mehr entgegennehmen. Das weihnachtlich geschmückte Sáli war komplett ausgebucht und unser Gastgeber Christoph von der Seebrise durfte 45 Gäste empfangen. Rechtzeitig war die Gästeschar zugegen und wurde mit einem fruchtigen Glas Brestenberger empfangen. Max konnte nun alle begrüssen und mit seinem «Glöckli» zur Ruhe bitten, um den Fischruf anzustimmen. In der Folge erlebten wir einen kulinarischen Höhepunkt nach dem anderen.

Türmchen von Erbsen- und Safranmousse mit Belugalinsen und Kern von geräuchertem und frischem Hallwilersee Balchenfilet begleitet von winterlichem Salatallerlei an Balsamicodressing

Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen und Roulade von Seezunge und Rauchlachs, Grissini mit schwarzem Sesam und persischem Blausalz

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Rosmarintürmchen mit Winterspinat, Cocobohnen, geschmorten Datteltomaten und Dézaley-Kerbel-Dillschaumsauce

Desserttrilogie mit hausgemachtem Mandarinenmousse, Lebkuchen und Baumnuss-Honigparfait

Unser Ehrengast und Tafelmeister Tino Stöckli hatte die Freude, dem Küchenteam für die tolle Leistung den herzlichen Dank auszusprechen. Der Netzmeister und die Vize-Netzmeisterin übergaben an die Mannschaft ein kleines «Merci» – gesponsert von Emmi und Heiri Soller. Auch Christoph meldete sich noch zu Wort und bedankte sich vor allem bei seiner Küchen- und Servicecrew für den tollen Einsatz. Nun wünschen wir der Familie Braschler und ihrer Mannschaft alles Gute, ein herzliches Dankeschön und ein gutes neues Jahr.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Ein exquisiter Abschluss des Netzjahres



Restaurant Obernau: Gesellschafter, Ehrenfisch und Netzmeisterin am selben Tisch.

Das 4. Netztreffen im Netz 10 fand im Restaurant Obernau statt. Unsere Gastgeber Thomas, Erich und Andy freuten sich, in der Vorweihnachtszeit ein Netztreffen durchführen zu können. Das mit Liebe weihnachtlich dekorierte Restaurant zog die Blicke auf sich. Der Sekt und die salzigen Häppchen zum Apéro eröffneten den besinnlichen Abend. Als alle eingetroffen waren, erläuterte der Netzmeister Fabrizio Gessa den Fahrplan und begrüusste

die Anwesenden sowie die Ehrenfische Max Wolf und André Himmelrich. Anschließend wurde das Wort dem Gastgeber Thomas Häfliger übergeben, der mit einer Überraschung aufwartete. Der Shanty Chor Ägeri wurde für den Abend verpflichtet! Pünktlich um 19.30 Uhr wurde das Diner gestartet. Begrüsst wurden wir vom Shanty Chor Ägeri, der uns den ganzen Abend musikalisch durch ruhige und stimmige Gewässer zwischen den Gängen

Gebratenes Zanderfilet im Käsepaniermehl auf Fenchelbeet an Honig-Dressing

Safranfischsuppe mit Tatare vom Heilbutt und Randenchips

Frischlachsduett auf Erbsen und Selleriepüree

Forellenfilet vom Schwarzenberg auf gedünstetem Kräuterseitling Pernodschaum und Pariserkartoffeln

Savarin mit Beerenvariation mit zartschmelzender Eiercognacglace

begleitete. Eines war von Anfang an sicher: Kreativität, Qualität und ein grosses Können rund um die Fischküche erwarteten uns. Das 5-Gang-Diner versprach ein exquisiter Abschluss des Netzjahres 2015 zu werden. Die sehr freundliche, kompetente und fröhliche Bewirtung durch das Obernau-Team, sowie die von Andy Schilliger mit Hingabe zubereiteten Speisen werden uns mit grosser Wahrscheinlichkeit in das Restaurant Obernau zurückführen.

Zufriedene Gesichter und der Applaus den Thomas und das ganze Team von uns allen entgegennehmen durften, bestätigten dies. Zu fortgeschrittener Stunde verliessen zufriedene Geniesser das Restaurant Obernau. Wieder ist ein toller Abend mit Bekannten und Freunden Geschichte geworden.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Die neun Finalisten und ihre inspirierenden Fisch-Vorspeisen

Neun junge Kochtalente aus der ganzen Schweiz haben es in die 12. Ausgabe des Kochlehrlingswettbewerbs «gusto16» mit ihren originellen Kreationen unter dem Motto «Tradition: kreativ interpretiert» ins Finale vom 17. März 2016 geschafft. Am grossen Galaabend im

Lake Side in Zürich wird die Siegerin oder der Sieger vor einem prominenten Publikum geehrt. Der Goldene Fisch ist Preissponsor auch beim diesjährigen «gusto»-Wettbewerb und präsentiert exklusiv die Vorspeisen der neun Kochsternchen.



Benjamin Anderegg, 2. Lehrjahr
Restaurant Stucki, Basel

Midori: Regenbogenforellen in der Dose verpackt, mit verschiedenen Komponenten von Petersilienwurzeln und Gurken.



Silvan Oswald, 2. Lehrjahr
Hotel & Gastro formation, Weggis

Freshness von Schweizer Seen bis in den Bio-Garten: Sautierte Zanderrolle mit Zitronenmarmelade, Rapssamen und Kerbelsalat. Buttermilchsauce mit Kerbelöl. Bio-Suisse-Stangensellerie-Apfelsalat. Mousse von Bio-Seeforelle mit Pommerysenf-Bisquit süss – sauren Senfkörnern, Gurken und roten Zwiebeln. Sauerrahmcreme und Cracker.



Samuel Gwerder, 2. Lehrjahr
Seminar- und Wellnesshotel Stoos, Stoos

Harmonie der Salmoniden: Konfiertter Saibling mit Pastinaken-Meerrettichpüree und Randenchips. Dazu eine Forellensauce mit Bio-Suisse Stangensellerieesspuma und Radieschen. Garniert mit Kresse.



Jan Schmid, 2. Lehrjahr
Restaurant Frauenhof, Altstätten

Meine «gusto16»-Vorspeise: Forellengalantine mit Randenkern begleitet von Gebirge aus Brickteig, Appenzeller-Chiasamen-Niedelzeltli auf lauwarmem Urdinkelgras Gelée/Rotbarbe auf Escabéch-Sud.



Norman Hunziker, 2. Lehrjahr
Runway 34, Glattbrugg

Bielensee Zander usgsetzt im Jangtsekiang Fluss: Schweizer Zander mit Gemüse aus dem fruchtbaren Seeland und mit Komponenten aus der Region vom chinesischen Jangtsekiang Fluss. Hier treffen zwei Küchen aufeinander und harmonisieren auf einem selbst getöpferen Teller.



Fabienne Zuberbühler, 2. Lehrjahr
Rehaklinik Bellikon

Zusammenspiel von Jakobsmuschel und Thunfisch: Gebratene Jakobsmuschel mit Safranschaum auf Randen-Bio-Suisse-Apfelsalat und mit Randenchips, Thunfisch Sashimi mit Sesam, auf Mango-Chilissalat und Limetten Creme auf Steinen serviert.



Joel Jäger, 3. Lehrjahr
Seeklinik Brunnen

S' Beschti vo Saibling und Peterli: Geräucherter Saibling auf Bio-Suisse Nüsslisalat und Petersilienwurzel mit Beurre Blanc, graved Saibling mit zweierlei von der Petersilienwurzel.



Dominik Roeder, 2. Lehrjahr
Grand Resort Bad Ragaz

Zusammenspiel aus Lachs und Tuna: Ein warmer, konfiertter Lachs mit Bio-Meeresbohnen, einem Schaum aus Gurke und Avocado, einem Tartar vom Sakutuna mit Frühlingzwiebeln auf einem Avocado-Vanillestampf. Dazu Bio-Gurkenröllchen mit einer schwedischen Dills-Senfsauce.



Philemon Kleeb, 3. Lehrjahr
Kursaal Bern

Ein Zusammenspiel von Saibling und Lachsforelle mit Avocado, Gurke und Granatapfel: Gebeizter Orangen-Rosen-Saibling mit Avocadocreme, konfierte Lachsforelle, Dill-Honig-Gurken und Granatapfelkaviar.

Was meinen Sie, welches ist das «gusto16» Gewinnerrezept?

Verfolgen Sie den Kochwettbewerb direkt über Live-Übertragung am 17. März 2016 ab 10.30 Uhr auf gustoevent.ch. Gerne stellen wir Ihnen den Sieger in der nächsten Ausgabe vor.



Zum 1. Advent einen Rötelschmaus



Restaurant Grunder's Buechwäldli, Morgarten: Die Küchen- und Servicecrew zog einmal mehr alle Register.

Am kalten und düsteren 1. Adventssonntag haben «gluschtige» und hungrige Goldfische den Weg ins Ägerital nach Morgarten nicht gescheut – und sie wurden auch dementsprechend belohnt. Ein grosszügiger Apéro mit Weisswein und feinen «Häppli», beides vom Hause offeriert, sorgte für einen stimmungsvollen Empfang. Dass dieses Netzessen wieder ausgebucht war, erstaunt nicht, denn die gute Fischküche in Grunder's Buechwäldli ist bekannt und beliebt. Wir von der Goldfisch-Familie durften uns von einem ausgezeichneten Rötel-Fischmenü verwöhnen lassen. Den Zuger-Rötel in so vielfälti-

gen Variationen präsentiert zu bekommen und geniessen zu dürfen, ist für jeden Fischliebhaber ein Highlight. Was Küchenchef Patrick Grunder mit seiner kleinen Küchen-Crew geleistet hat, war schlicht grossartig. Auch der ruhige und freundliche Service unter der Leitung von Romy Grunder war sehr angenehm. Herzlichen Dank an die Familie Grunder, es war ein schöner Start in die Adventszeit. Wir freuen uns schon heute auf das nächste Netztreffen in Morgarten am Ägerisee.

Fredy Gossweiler, Netzmeister

Bunter Blattsalat mit
gebackenem und geräuchertem Rötelfilet
Preiselbeer-Meerrettichrahm

Kürbis-Kokossuppe
mit Rötelfiletstreifen

Rötelfilet-Geschnetzeltes
mit frischen Pilzen
im Blätterteigfeuilleté

ganzer Rötel blau
Beurre noisette
Peterlikartoffeln

Goldfischli's Dessertteller



Restaurant Grunder's Buechwäldli, Morgarten: Der Rötel macht den Fischruf!

Netze 14/18 / Zürichsee/Oberland und Sihlsee/Walensee:
Landgasthof Halbinsel Au am Zürichsee



Es hat «gefegt» auf der Halbinsel Au



Landgasthof Halbinsel Au am Zürichsee: Gastgeberin Ruth Keller mit der «schwarzen» Brigade.

Dazu hat die Combo-Band «KUB» (KurzUndBündig, eine Frau und sieben Männer) ganz massgeblich beigetragen! Werni Ineichen, ex Vize-Netzmeister vom Tessin (und zweite Trompete in der Band), hatte uns vor Jahren wissen lassen, dass die Gruppe ohne Gage, nur für Speis und Trank, beim Goldfisch gerne aufspielen würden. Unsere Gastgeber auf der Halbinsel Au, Philippe und Ruth Keller, haben dies

ermöglicht, ganz herzlichen Dank! Bei winterlichen Temperaturen konnte ich am 1. Adventssonntag über 80 Goldfische und Gäste willkommen heissen. Nach dem feinen, von den Gastgebern offerierten Apéro, mit hausgemachten Blätterteigrollen und Zucchini-Fetaspiessli mit Trockentomaten, dazu Prosecco, machten wir es uns gemütlich an den festlich gedeckten runden Tischen im Landisaal.

Im Haus mariniertes Saiblings-Tatar
auf einem Kartoffelgitter
mit Kräutersalat und Crème fraîche

Zürichsee-Felchen-Filet
in Butter gebraten
auf parfümiertem Champagner-Wirsing
und confierter Tomate

Schwarzes Kirschen-Sorbet mit seinem Geist

Pochiertes Zander-Filet
mit Dill-Rahmsauce serviert,
Süsskartoffel-Mousseline und kleinem Gemüse

Baumnußparfait
mit Orangenkompott

«KUB» spielte fleissig auf und es wagten sich sogar etliche auf die Tanzfläche. An diesem Tag durfte der Fischruf nicht fehlen, denn einige unserer Mitglieder hatten Freunde eingeladen und diese waren nachher «sprachlos». Man genoss es in vollen Zügen, waren sich doch alle einig «Von A bis Z war alles toll». Dass eine grossartige Stimmung herrschte, versteht sich von selbst. Und so durfte der neue Küchenchef, Oliver Klaus, für sein Goldfisch-Menü einen hochverdienten Applaus entgegennehmen, wie auch der charmante und effiziente Service unter Leitung von Herr Hakki.

Vreny Meier, Netzmeisterin



Willys letzter Coup



Restaurant Intermezzo im Kongresshaus Zürich: Tafelmeister Tino Stöckli (Mitte) war persönlich zur Wachablösung im Netz 13 erschienen.

Abends am 4. Dezember 2015 führte Willy Meier das letzte Netzessen in eigener Regie durch. 72 Teilnehmer des Netzes 13, also eines Glücksnetzes, wollten Willy die Ehre erweisen. Darunter befanden sich der Tafelmeister Tino Stöckli mit Gattin Verena Burkhard, Netzmeisterin Vreny Meier mit ihrem Gemahl Ernst, Ehrenfisch Hanspeter Diethelm mit Ehefrau Esther. Der Direktor des Kongresshauses Titus Meier mit seiner Partnerin Ruth Schuler hiess alle einladend willkommen. Nach 13 Jahren, 76 Tafelessen, Zuwachs von 2 auf 9 Restaurants mit der Goldenen Auszeichnung, Gewinn vieler Neumitglieder hielt es Willy in seinem fast biblischen Alter zurecht für angemessen, von seinem Amt zurück zu treten. Über Umwege traf er auf den noch spätjugendlichen Peter Arndt, der die Unternehmungslust für einen erfolgreichen Netzmeister in sich trug. In seiner Einleitung erwähnte Willy mit Nachdruck die wertvollen Verdienste seines Vize-Netzmeisters Gerhard Heil und der Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft, die Verena Burkhard immer so vorbildlich führte. Evelyne Wilhelm dankte er für ihre stets zuverlässige und kompetente Arbeit als Netzkellermeisterin. Nachfolgend fügte sie gleich die Vorstellung der vorgeschlagenen Weine zum aktuellen Menü an, wie gewohnt mit ihrem ganzen Kunstarsenal aus Früchten, Gewürzen, etc. Evelyne wird liebenswerterweise auch Peter Arndt in Belangen der Weine beistehen. Das Menü (siehe Kasten) wurde der Denkwürdigkeit des Anlasses gerecht. Die marktfrischen Ausgangsprodukte waren vom Besten, die Zubereitungen vielfältig und geschmacklich virtuos. Eine Speise wie die andere erwies sich als unübertroffen, so dass es schwer fiel, eine davon hervorzuheben. Hier wirkte ein kreativer Kochkünstler mit einem guten Team,

ein Künstler, der die entscheidenden Geheimnisse versteht und einbringt: eben Urs Keller mit Team. Und ein ebenso tüchtiges Service-Personal unter der Leitung von Nicole Bachmann brachte die Köstlichkeiten flink und freundlich zu den Gästen, was

Stör, Kaviar, Orkney Lachs
Sauerrahm, Dill, Blini

Riesling-Süppchen
Egli-Strudel, Spinat

Seeforelle, sanft gegart
Blumenkohl, Safran, Sprossen

Filet und Bratwurst vom Zürichsee Hecht
Apfel, Blutwurst, Kartoffeln, Kürbis, Kefe

Yuzu Bavaroise
Vanille Birnen, Bergamotte-Sorbet,
Orangen

für die gute Stimmung sorgte. So durfte Willy unbeschwert die Brigaden der Küche und Bedienung herbeten und aus innigster Überzeugung grosszügig loben. Tafelmeister Tino Stöckli schritt dann in Vertretung der gesamten Tafelgesellschaft zur Würdigung von Willys umfangreicher und effizienter Arbeit als Netzmeister. Während Tino für Willys grosse Verdienste dankte, überreichte er ihm einen Karton mit einer Weinflasche als symbolisches Geschenk. Ihm jedenfalls nochmals vielen Dank und die besten Wünsche für die Zukunft. Gleichzeitig wollen wir den Nachfolger Peter Arndt und seinen Vize-Netzmeister Oskar Spörri nicht vergessen. Mögen ihnen die neuen Aufgaben gelingen und viel Freude bereiten. Gewiss werden wir Netzmitglieder sie gerne unterstützen.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



Restaurant Intermezzo im Kongresshaus Zürich: Tafelmeister Tino Stöckli «herzt» seinen scheidenden Netzmeister Willy Meier.



Letzter kulinarischer Gruss im Jahr 2015



Hotel-Restaurant Krone, Diessenhofen: Ein verdientes Danke an die Crew.

Vor einem Jahr wurde das Jubiläumstreffen «10 Jahre Hotel Krone» in Diessenhofen gefeiert. Im Gespräch erwähnte Franz Oberholzer, dass 30 Goldfische platztechnisch ideal wären. In kurzer Zeit nach der offiziellen Einladung hatten sich 44 Goldfische und Gäste angemeldet. Mit dem Gastronom Lorenz Messori und seinem Chefkoch Sebastian Weyhe von der Sommerlust in Schaffhausen (Tafelübergabe ist auf den 19. März 2016 vorgesehen) waren wir 46 Personen. Zum Glück «im Unglück»

für unser «Fischli» Ruth Steiner, hat sich am Samstagmorgen mein Vize-Netzmeister Werner Müller aus dem Triemlispital in Zürich mit den Worten abgemeldet: «Hardy, mit einer mehrfach gebrochenen Kniescheibe liege ich im Spital und werde heute noch operiert.» Unser «Fischli» schrieb mir eine halbe Stunde später, wenn sich einer kurzfristig abmeldet, komme ich sofort. Zwei Stunden später konnte ich Ruth im Hotel Krone in Diessenhofen willkommen heissen. Soviel zu den Aktivitäten ei-

Aperitif

Knusperfischli
Schottischer Lachs, mariniert mit Klösschen

Fenchelsalat
Fischsuppe «Maison»

Fischrissole auf einer Sauce Estragon
Zanderfilet in Butter gebraten
Weinkraut mit Kartoffeln

Parfait Glacé

nes Netzmeisters, besonders in den letzten zwei Tagen vor einem Netztreffen. Was Franz Oberholzer aus so einer kleinen Küche zaubert, ist einfach phänomenal. 45 Personen konnten so das wunderbare Fischmahl geniessen. Sogar der Netzmeister musste sich mit seinen Traktanden der Logistik anpassen, denn jeder Goldfisch wünscht sich doch ein warmes Essen. Auf das pikante Weinkraut zum Zanderfilet hinweisend (ist der Chefkoch verliebt oder soll der Weinkonsum gefördert werden?) gab Franz postwendend seinen Kommentar: «Im Herbst passt Weinkraut einfach ideal zum Fischgericht!» Wo er Recht hat, da hat er eben Recht. Es war also nicht mit Sauerkraut vergleichbar, sondern eine tolle Ergänzung fein und bekömmlich. Mit einem grossen Applaus wurde die Krone-Crew verabschiedet.

Hardy Krüger, Netzmeister



«Zeit statt Zeug schenken...»



Seegasthof Schiff, Kesswil: Nach getaner Arbeit – Worte des Dankes und der Anerkennung für die Crew.

«Zeit statt Zeug schenken. Die Geschenke werden immer wertvoller, nicht nur weil gemeinsame Zeit mehr aus der Zeit macht, sondern weil man etwas verschenkt, was immer knapper wird. Mit Zeug kann man sich frei kaufen, mit geschenkter Zeit kann man sich gemeinsam befreien.» «Das Leben ist kurz, weniger wegen der kurzen Zeit, die

es dauert, sondern weil uns von dieser kurzen Zeit fast keine bleibt, es zu geniessen.» (Jean Jacques Rousseau). Auch ein nebliger Herbstabend am Bodensee hat seine Reize. Dieser kulinarische Abend im Schiff hat uns viel Zeit beschert, um gemeinsam interessante Gespräche zu führen. Ein toll gedeckter Tisch, die aufmerksame und kompetente

Rindstatar, Kartoffelblini mit Rauchfelchen
Crevetten in Sherry-Kartoffelsalat
Butterfisch mit Wakame Gurkensalat

Hecht Rillette
Radieschen-Wasabi-Mousseline

Jakobsmuschel Soufflé-Randen
Kokos-Currysüppchen

Goldbarsch in Mangold-Sake-Sauce
Kobiko Kaviar-Kerbelwurz
Couscous – Zitrusaromen

Gefüllte Marronitörtchen mit Kirschduft
Zimtglace – Mandarinen

Servicecrew, kombiniert mit einer hochstehenden Küche, bildeten den Rahmen für die gemeinsame Zeit, die wir zusammen erleben durften. Es ist bekannt, dass der Fischfang im Moment nicht so gut ist, aber bei Martin Marty und seiner Crew ist der Gast immer König – trotz der Schonzeit. Kreativität ist hier angesagt und es wird nach den 7 Regeln des Goldenen Fisches gelebt. Ein perfekt gegarter Goldbarsch mit feiner Mangold-Sake-Sauce, Couscous mit Zitronenaromen und Kobiko Kaviar- Kerbelwurz, zeugen vom grossen Fachwissen und der Ideenvielfalt der Gastgeber. Es war ein wunderschöner Abend mit tollen Gästen. Marty und ich als Organisator durften viel Lob entgegen nehmen und gemeinsam konnten wir eine schöne Zeit im Schiff Kesswil verbringen.

Erich Messmer Netzmeister





Samichlaus-Netztreffen im «Rössli»



Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad: Sechs neue Mitglieder konnte der Netzmeister mit Clip und Goldfisch-Pin «einkleiden».

Edelster Rheintaler Grand Vin mousseux AOC aus Balgach, begleitet von Kaviar auf Blinis und viele andere Edelhäppli erwarteten die knapp 80 Teilnehmer zum Apéro! Bereits beim Einstieg in diesen furiosen Chlausabend wurde die kulinarische Latte sehr hoch gelegt. Im prall gefüllten und goldfischgerecht dekorierten Restaurant begrüßte der Netz-

meister, überaus erfreut, die Doppelvertretung der Vorsteherschaft mit Tafelmeister Tino Stöckli mit Ehefrau Verena Burkhard und Tafeldame Mägi Kunz mit Sigi Amstutz. Für die weite Anreise wurden sie später vom Samichlaus, nach dessen Lesung der Leviten, mit einem dicken Chlaussäckli belohnt! Mit Felix Bischofberger, Nelly Brügger, Roland

Falk, Renato Mariana, Ursula Németh und Thomas Scherraus wurden gleich sechs neue Gesellschafter/innen im Netz 17 willkommen geheissen und als Sahnehäubchen durfte der Netzmeister an diesem Anlass gleich noch drei weitere Beitrittserklärungen entgegennehmen. Roland End hat uns mit einem brillanten Vorspeisen-Fischbuffet der Sonderklasse überrascht. Allein dieses Buffet war das «Eintrittsgeld» wert. Als tagesgerechte Einlage erschien der Chlaus mit Schmutzli und unterhielt uns aufs Beste mit Gitarre, Gedichten und Sprüchen. Das warme Buffet mit fünf Fischarten und zehn verschiedenen Beilagen erforderte erneut eine grosse Kondition der Magensäfte! Der Tafelmeister verdankte diese Gesamtleistung mit einer verdienten Lobesrede. Die ganze Rössli-Crew, voran mit Alexandra und Roland End und Küchenchef Franz Sindler, wurde für diese abendliche Meisterleistung zu recht mit einem gewaltigen Applaus geehrt. Das finale Dessertbuffet liess erneut keine Wünsche mehr offen und wurde erstaunlicherweise auch noch weggeputzt! Liebe Familie End und geschätzte Mitarbeiterinnen in Küche und Service: Herzliche Gratulation für Eure Super-Leistung und allerbesten Dank für diesen überwältigen Auftritt!

Erwin Vogel, Netzmeister



Herausforderung der Gefühle – Streicheleinheiten für die Sinne



Hotel Wysses Rössli, Schwyz: Pächter Thomas Räber mit dem designierten Netzmeister 12, Urs Neher, und Netzmeister Fredy Gossweiler.

Vom Pächter Thomas Räber und seinen Gehilfinnen wurden die Goldfische mit feinem Leutschner Solaris herzlich empfangen. Schnell wuchs die Zahl auf 33 an, und allorts wurde fröhlich diskutiert. Zunehmend wurde es jedoch leiser und die Gesichter wurden ernster. Unser lieber Netzmeister Fredy informierte die Grüppchen über seinen ernsten gesundheitlichen Zustand. Seine Energie reichte gerade noch für die Anwesenheit beim Apéro und die Begrüssung im Saal. Dort berichtete er

vom ebenfalls schwer kranken Vize-Netzmeister Leo Eicher, der die gut vorbereitete Nachfolge im Frühling nicht antreten könne. – Gewissmassen erlösend zauberte Fredy dann doch einen neuen Netzmeister aus dem Saal in der Person von Urs Neher, der sein überraschendes Debüt gleich beginnen konnte. Erleichterung war spürbar und die zuckenden Blicke zeigten Dankbarkeit. Das Diskussionsthema war gegeben und beim Fischruf wünschte jeder persönlich den beiden abwesenden

Amuse-Bouche

Scheiben vom Zanderfilet
mit Algen, Grapefruit, Soja, Kokos und Curry

Schwarzwurzelcremesuppe mit Jakobsmuschel,

Apfel und Baumuss
Saiblingfilet an Mangold
Kartoffel-Lauchragout und Zitronenschaum

Quarkmousse mit Ananas und wildem Reis

Mandatsträgern alles Gute. Aus der Küche wurden wir verwöhnt und die meisten Sinne beglückt. Die liebevoll angerichteten Köstlichkeiten wurden auf sorgfältig gewähltem Geschirr serviert. Speziell hervorzuheben ist das Amuse-Bouche: Lachsforelle geräuchert mit seinem Roggen, welches unter einer Glasglocke serviert wurde. Der entweichende Rauch beim Wegheben liess bereits die Gaumenfreude hochkommen. Die vielfältigen Aromen begeisterten. Der an unserem Tisch mitessende Pächter Thomas Räber verriet uns, dass dies in seinem Haus eine Premiere sei und es für sein ganzes Team optimale Zusammenarbeit fordere, damit der Rauch bei so vielen Gästen dann auch ankommt. Gosses Kompliment! Dies und die weiteren vier Gänge bestätigten, was ein Goldfischrestaurant auszeichnet! Am Schluss wurden wir im wahrsten Sinne vergoldet: Der Biskuitfisch war so gross, dass ihn jede Gesellschafterin / jeder Gesellschafter in die Finger nehmen musste. An diesen blieb feinstes Goldstaub hängen. Liebe Goldfische, ihr werdet immer wertvoller!

Urs Neher, ein ins Wasser geworfener Goldfisch



Prächtiges Fischwetter: nass und kalt!



Speiserestaurant Adler, Oberriet: v.l.n.r. Ruth Geller, Ruth und Dave Zweifel, Beat Geller, Elisabeth und Guido Bernet.

Genau 50 Teilnehmer fanden sich zum ersten Netztreffen nach der Tafelübergabe im Adler Oberriet ein. Petrus bescherte prächtiges Fischwetter: nass und kalt. Also genau richtig für ein Netztreffen in der warmen Gaststube. Organisiert wurde das Netztreffen von den Netzmeistern 19 und 17, Markus Krüger und Erwin Vogel. So kamen die Teilnehmer denn auch vornehmlich aus diesen beiden Netzen. Aber auch Mitglieder der Netze 16 und 18 sowie einige Gäste wurden willkommen geheissen. Der Aperitif wurde im zur gemütlichen Alphütte umfunktionierten Gastgarten gereicht. Die Gastgeber, Melanie und Daniel Wildhaber und ihr Team, warteten schon zu Beginn mit allerlei kalten und warmen kleinen Köstlichkeiten auf. Der Wein dazu wurde von Rutishauser Weinkulturen AG gestiftet. Geschäftsführer Sascha Müller präsentierte einen Langhe Arneis von einem kleinen Weingut der Familie Cordero di Montezemolo.

Nach der Begrüssung durch Markus Krüger würdigte Erwin Vogel das Wirken des im Dezember verstorbenen Vize-Netzmeisters Hanspeter Trachsel, der auch Lehrmeister und Mentor von Adler-Küchenchef Daniel Wildhaber war. Die Anwesenden gedachten ihm mit einer Schweigeminute. Speziell begrüsst wurden die Neumitglieder Hedi und Viktor Styger und Ruth und Dave Zweifel. Danach stiess man gemeinsam auf das Neue Jahr an. Obwohl nach dem reichhaltigen Apéro niemand mehr ernsthaft hungrig sein konnte, wurde von der safranierten Fischcrèmesuppe mit Zander-Einlage kaum etwas übriggelassen. Auf den ersten Gang folgten Graved Lachs, geräuchertes Felchenfilet und Rauchlachsterrine mit Blattsalat.

Eine Königin, zwei Könige...

Vor dem Hauptgang verteilten die beiden Netzmeister und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel Dreikönigskuchen. Diese waren von Erwin Vogel persönlich gebacken worden. In drei Kugeln war ein König versteckt. Die glücklichen Finder waren Ursula Né-

meth, Ernst Tinner und Viktor Styger. Die drei wurden umgehend gekrönt und mit einem Gutschein des Restaurants Adler belohnt. Als Hauptgang gab es gebratene Saibling- und Felchenfilets, begleitet von einer Mini-Rösti und einem Gemüsebouquet. Wie im Adler üblich, waren die Portionen reichlich, und es wurde grosszügig nachgereicht. Nicht, weil man noch nicht satt gewesen wäre, sondern weil es gut schmeckte.

...und zwei Nationalräte

Während des Desserts tauchten überraschend zwei Besucher auf: die beiden Nationalräte Heinz Brand und Roland Rino Büchel hielten im Nebenzimmer eine Sitzung ab und liessen es sich nicht nehmen, bei den Goldfischen kurz hereinzuschauen. Der Oberrieter Büchel ist seit der Tafelübergabe im Adler selber Mitglied beim Goldenen Fisch. Das Dessert war, wen wundert's, ein Gedicht: Honigmättelcreme, Snickers-Glacé und Ribelkuchen. Letzterer war

Safranierte Fischcrèmesuppe
mit Zander-Cannelloni
im Zucchettimantel

Kleines Blattsalatbouquet
mit Graved Lachs, geräuchertem Felchenfilet
und Rauchlachsterrine

Saibling und Felchen
nach Berner Art, gebraten,
auf Mini-Rösti, an Kräuterschaum,
Gemüsevariation

«Kleine» Dessertkreation
mit Honigmättelcreme,
Ribelkuchen und Snickers-Glacé



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Salatbouquet mit Graved Lachs, geräuchertem Felchenfilet und Rauchlachsterrine.

eine Hommage an Hanspeter Trachsel, der als Koch der alten Rheintaler Spezialität «Ribel» den Weg in die gehobene Küche ebnete. Und ja, es wurde wieder spät im Adler Oberriet: Die letzten Goldfische verliessen das Mittagessen nach acht Uhr abends.

Markus Krüger, Netzmeister



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Überraschungsbesuch: Die Nationalräte Heinz Brand (r.) und Roland Rino Büchel (l.) mit Netzmeister Markus Krüger.



**Einladung
zur 47. ordentlichen Generalversammlung
und zum Jahresfest
Hotel Waldstätterhof, Brunnen**



Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch freut sich, Sie, sehr verehrte Damen und Herren, am Samstag, den 7. Mai 2016, zum Jahresfest einzuladen.

Die diesjährige Generalversammlung findet im Hotel Waldstätterhof in Brunnen statt. (Guide Fischelin 2016, Seite 48)
Für alle Begleitpersonen und solche, welche nicht an der Behandlung der statutarischen Geschäfte teilnehmen wollen, wird ein Rahmenprogramm in unmittelbarer Nähe organisiert. Das festliche Fischmahl geniessen wir im Hotel Waldstätterhof.

Programm

Ab 09.00 h Eintreffen der Tagungsteilnehmer im Hotel Waldstätterhof,
Empfang, Kaffee und Gipfeli

Generalversammlung	Rahmenprogramm/Partnerprogramm
10.00 h Im Mythen-Saal im Waldstätterhof Traktandenliste gem. Tafelmeister	09.45 h Führung durch die Kirschbrennerei Dettling in Brunnen (Bitte auf geeignetes Schuhwerk achten)

- 11.30 h Apéro
- 12.20 h Verschiebung in den Speisesaal
- 12.30 h Festmahl
Viergang-Fischmahl gemäss Tagesfang
- 16.00 h Ausklang nach Belieben

Tischreservationen nur über die Geschäftsstelle

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

Kosten

Als Gesellschafter/in bezahlen Sie für 1 - 2 Jahresfest-Karten CHF 90.— pro Karte. Weitere Karten (für Gäste) können Sie zum Preis von CHF 100.— bestellen. Inbegriffen sind: Begrüßungskaffee, Gipfeli, Rahmenprogramm, Mineralwasser (während der GV und dem Mittagessen), Apéro, das Festmahl und 1 Kaffee. Sonstige Getränke, Weine, Spirituosen, sowie Raucherwaren werden einzeln einkassiert.

Für Teilnehmer, welche am Vorabend anreisen, oder einen Tag später abreisen möchten, können im Hotel Waldstätterhof Zimmer vom 6. auf den 7. oder 8. Mai reserviert werden. Zimmer-Spezialpreise:

- Doppelzimmer Dorfseite CHF 130.-- Seeseite CHF 150.-- plus Kurtaxe CHF 2.50
- Einzelzimmer Dorfseite CHF 150.-- Seeseite CHF 170.-- plus Kurtaxe CHF 2.50
- Preise pro Nacht, inkl. Frühstücksbuffet, MWST, WLAN, Mineralwasser auf der Minibar, Kaffee/Tea-Set auf dem Zimmer, Frühstückkorb zur Selbstbedienung auf der 1. Etage, freie Benutzung von Fitnessraum, Sauna und Ruhelandschaft.

Wer ein Hotelzimmer wünscht, ist für deren Reservierung (mit dem Vermerk für die GV der Tafelgesellschaft) bis spätestens 6. April 2016 selber verantwortlich.
Danach kann das Hotel Waldstätterhof über die provisorisch reservierten Zimmer verfügen.

Anmeldung

Bitte, die bereits adressierte und vorfrankierte Anmeldekarte ausfüllen und bis spätestens am **Freitag, 29. April 2016**, an unsere Geschäftsstelle senden.
Anmeldung auch per Fax an: 062 923 47 13 oder per E-Mail an: info@goldenefisch.ch
Den Einzahlungsschein werden wir Ihnen nach dem Anmeldungseingang zustellen.

Traktandenliste der 47. ordentlichen Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

1. Begrüssung / Wahl der Stimmenzähler
2. Protokoll der 46. ordentlichen Generalversammlung
3. Jahresbericht 2015 des Tafelmeisters ¹⁾
4. Jahresrechnung 2015
Bericht der Rechnungsrevisoren
5. Décharge
6. Budget 2016
7. Gesellschafterbeiträge 2017
8. Ergänzungswahlen
9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen ²⁾
10. Ehrungen
11. Verschiedenes

¹⁾ Der Jahresbericht 2015 ist im Internet unter der Rubrik „Aktuelles“ veröffentlicht. Auf Wunsch wird dieser auch zugesandt.
²⁾ Schriftliche Anträge von Gesellschafter/innen an die Generalversammlung müssen gemäss Statuten spätestens Donnerstag, 7. April 2016, bei der Geschäftsstelle eingetroffen sein.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle.





**Invitation
à la 47ème Assemblée générale ordinaire
et à la Fête annuelle
à l' Hôtel „Waldstätterhof“ à Brunnen**



Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or se réjouit de vous inviter, samedi 7 mai 2016, à la Fête annuelle.

L'Assemblée générale 2016 aura lieu à l' Hôtel « Waldstätterhof » (guide Fischelin 2016, page 48). Pour les accompagnants et pour ceux qui ne participent pas à la gestion des affaires statutaires, un programme-cadre a été organisé prévoyant une visite de la distillerie Detting à Brunnen.

Le banquet sera servi à l' Hôtel «Waldstätterhof ».

Programme

Dès 09.00 h arrivée à l' Hôtel « Waldstätterhof » des participants à la réunion.
Accueil avec café et croissant.

Assemblée générale	Programme-cadre
10.00 h Assemblée générale selon l'ordre du jour	09.45 h Visite de la distillerie Detting à Brunnen (chaussures appropriées recommandées)

11.30 h Apéro

12.20 h Déplacement à la salle à manger de l' Hôtel

12.30 h Banquet à 4 services de poisson selon pêche du jour

16.00 h Dislocation à votre convenance (voir aussi les offres complémentaires)

Réservation de table *uniquement* auprès du secrétariat

Le règlement de réservation, qui a fait ses preuves depuis de nombreuses années, stipule que celle-ci ne peut être effectuée que par nos soins. Vous pouvez donc réserver les places pour le banquet en nous retournant la carte d'inscription dûment remplie. Nous vous remercions de votre compréhension si *aucune nouvelle réservation n'est acceptée* le jour même de l'Assemblée générale!

Coûts

En tant que sociétaire, vous payez pour 1-2 cartes pour la Fête annuelle, Fr. 90.— par carte. Des cartes supplémentaires pour vos hôtes peuvent être commandées au prix de Fr. 100.—. Elles comprennent le café d'accueil avec croissant, le programme-cadre, l'eau minérale (lors de l'Assemblée générale et du banquet), l'apéro, le banquet et 1 café. D'autres boissons, telles que vins et digestifs, ainsi que les articles pour fumeurs sont encaissés séparément.

Pour les participants qui arriveront déjà le soir précédent ou qui repartiront le jour suivant, des chambres à l'hôtel Waldstätterhof peuvent être réservées pour la nuitée du 6 au 7 ou du 7 au 8 mai.

Les prix spéciaux sont les suivants :

Chambre double côté village CHF 130.-- côté lac CHF 150.--

taxe de séjour en sus CHF 2.50.--

chambre single côté village CHF 150.-- côté lac CHF 170.--

taxe de séjour en sus CHF 2.50.—

par personne et par nuit, petit-déjeuner inclus, TVA, WLAN, eau minérale au minibar, thé/café dans la chambre, corbeille de fruit au 1^{er} étage.

Sauna, salle de fitness et de repos à disposition gratuitement.

Les catégories s'entendent selon les disponibilités.

Si vous désirez une réservation de chambre, veuillez vous adresser directement à l'hôtel (en indiquant AG de la Confrérie du Poisson d' Or), jusqu'au 6 avril 2016 au plus tard.

Après cette date, l'hôtel disposera des chambres réservées provisoirement.

Inscription

Veillez remplir la *carte d'inscription (affranchie et déjà adressée)* et la retourner à notre secrétariat jusqu'au vendredi **29 avril 2016 au plus tard**.

L'inscription peut aussi nous parvenir par fax au numéro: **062 923 47 13** ou par e-mail à: info@goldenerfisch.ch.

Le bulletin de versement vous sera adressé après réception de votre carte de participation.

Ordre du jour de la 47ème Assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

1. Introduction de bienvenue / nomination des scrutateurs
2. Procès-verbal de la 46ème Assemblée générale ordinaire
3. Rapport annuel 2015 du Maître-Prévôt ¹⁾
4. Comptes 2015
Rapport des vérificateurs des comptes
5. Décharge
6. Budget 2016
7. Cotisations 2017
8. Elections complémentaires
9. Traitement des propositions écrites ²⁾
10. Honorariat
11. Divers

¹⁾ Le rapport annuel 2015 du Maître-Prévôt est publié sur notre page internet sous la rubrique « Dernières nouvelles » ou vous sera envoyé sur simple demande.

²⁾ Les propositions écrites de la part des sociétaires doivent parvenir au secrétariat (selon les statuts) le jeudi 7 avril 2016 au plus tard.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser au secrétariat.





Der beschwingte Schlusspunkt

Er kann nicht nur schreiben, unser Kolumnist Erhard Roth! Beim Netztreffen im Landgasthof auf der Halbinsel Au wurde auch das Tanzbein geschwungen.

Impressum

Redaktion:
Martin Suter Mobile 079 743 95 50
Tannenweg 10 Tel. P 062 771 62 79
5734 Reinach Fax 062 765 13 15
msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:
AVD GOLDACH AG Tel. 071 844 94 08
Sulzstrasse 10 – 12
9403 Goldach

Geschäftsstelle:
Tafelgesellschaft zum Tel. 062 923 47 14
Goldenen Fisch Fax 062 923 47 13
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2016

Sa 19.03. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Sa 19.03. (M)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streiff
Sa 02.04. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl	Peter Arndt
Sa 02.04. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Züttel, Gerolfingen	Urs Peter Stebler
Sa 09.04. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Stadthof Rorschach, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 09.04. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hostellerie Sternen, Flüelen	Fredy Gossweiler
Sa 16.04. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli mit eigener Forellenzucht, Schwendi/Weisstannental SG	Markus Krüger
Sa 16.04. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Hänggi Thomas
Do 21.04. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Obstgarten, Freienbach	Vreny Meier-Müller
Fr 22.04. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 23.04. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Obstgarten, Freienbach	Vreny Meier-Müller
Sa 23.04. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 07.05. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Geschäftsstelle
Fr 13.05. (A)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Gasthof Brücke, Hagneck	Urs Peter Stebler
Sa 14.05. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Villa Hausermatte, Luzern	Fabrizio Gessa
Fr 20.05. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Fredy Gossweiler
Sa 28.05. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau	Marianne Wenger
So 29.05. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Schiff Emily, Schiff Ahoi, Hotel Bad Horn, Horn	Erwin Vogel
Fr 17.06. (A)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Parkhotel, Gunten	Bernd Spahni
Fr 17.06. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer
Sa 18.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 18.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln	Roberto Huber
Sa 25.06. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Fischmetzgete, Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Erwin Vogel
Sa 25.06. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Gottstatterhaus, Biel	Urs Peter Stebler
Sa 25.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Zollhaus Sachseln, Giswil	Fabrizio Gessa
Sa 02.07. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Restaurant Zollhaus, Gams	Markus Krüger
So 03.07. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Fähri, Gersau	Fredy Gossweiler
Mi 13.07. (T) / Do 14.07. (T)	Ehrenfischtage 20 – Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Maudi Grossenbacher
Sa 16.07. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Residenz Seeterrasse, D-Oehningen	Erich Messmer
Sa 20.08. (T)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee und 5 – Bielersee / Solothurn Dürrenmatt Jubiläum, Freilichtspiel in Ligerz Hotel Bären, Twann	Vreny Meier-Müller und Urs Peter Stebler
Sa 20.08. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg	Max Soller
Sa 27.08. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Engel, Sirmach	Erich Messmer
Sa 27.08. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen	Hardy Krüger