

LE POISSON D'OR

IL PESCE D'ORO

NR. 171  
MÄRZ | MARS  
MARZO 2020



# DER GOLDENE FISCH

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

## Einladung zur Generalversammlung



am 9. Mai 2020

*Premium Traiteursaucen*

Qualität, die man schmecken kann



**Hero**  
GASTRONOMIQUE

Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

**CERUTTI**  
"il Caffè"



# AUS DEM INHALT

- 4 Zunfthaus zur Waag, Zürich, Netz 13
- 5 Restaurant Belvoirpark, Zürich, Netz 13
- 6 Wirtschaft zum Löwen, Tübach, Netz 17
- 6 Seeblick Oberwaid, St. Gallen, Netz 17
- 7 Hotel Hallwyl, Seengen, Netz 9
- 8 Gasthaus Engel, Sirnach, Netz 16
- 8 Chalet Restaurant Saalhöhe, Kienberg, Netz 9
- 9 Hotel und Restaurant zur Rheingerbe, Stein am Rhein, Netz 15
- 10 Seerestaurant Key West, Oberrieden, Netz 14
- 11 Einladung zur GV
- 15 Landgasthof Mühleholz, Retschwil, Netz 9
- 15 Gasthaus Hergiswald, Oberrau, Netz 10
- 16 Haus zum Rüden, Zürich, Netz 13
- 17 Zeno's Restaurant, Zug, Netz 12
- 18 Blume, St. Gallen, Netz 17
- 18 Restaurant Adler, Oberriet, Netz 19
- 19 Gasthaus zum Salmen, Rheinau, Netz 15
- 20 Hotel Restaurant Stadthof, Basel, Netz 8
- 20 Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel, Netz 8
- 21 Croix-Blanche, Sugiez, Netz 4
- 22 Fischerstübli, Schwendi, Netz 19
- 24 TERMINE und Impressum

## Neues aus der Vorsteherchaft Neuer Tafelmeister

Weisser Rauch steigt über der Findungskommission für die Nachfolge des zurückgetretenen Tafelmeisters auf. Wir schätzen uns glücklich, an der kommenden Generalversammlung am 9. Mai 2020 einen ausgezeichneten Kandidaten für das Amt des Tafelmeisters vorschlagen zu können. Es handelt sich um Daniel Borter aus Zug.



Der 58-jährige Manager und Hotelier stammt ursprünglich aus dem Berner Oberland. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er in Basel. Schon bald nach seinem Lehrabschluss begann seine Kochlaufbahn in den bedeutendsten Hotels der Schweiz, wie dem Palace Gstaad, dem Grand Hotel Tschuggen Arosa und dem Grand Hotel Victoria Jungfrau Interlaken. Es folgten verschiedene Führungsfunktionen bei Mövenpick, dem SV-Service und der ZFV-Unternehmung. Von 2006 bis 2011 leitete er das 5-Sterne-Haus Hotel Lenkerhof. Bis 2018 folgten Geschäftsführerfunktionen bei Schild und Globus.

Heute engagiert sich Daniel Borter als Berater in den Bereichen Dienstleistung und Hospitality sowie als Verwaltungsrat eines Hotel-Restaurants am Murtensee. Während mehreren Wochen begleitet er diverse Sportlager mit Blinden beim Skifahren, Langlaufen und Velo-Tandem. Seine breite unternehmerische Erfahrung, seine Führungskompetenz und sein fundiertes gastronomisches Wissen prädestinieren Daniel Borter für das Amt des Tafelmeisters. Wir sind stolz, ihn an der Generalversammlung zur Wahl vorschlagen zu dürfen.

Für die Findungskommission und die Vorsteherchaft.

MARTIN IMMENHAUSER, TAFELHERR

 **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

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



TRUDY  
ASCHWANDEN KARRER

13. November 1951

-  
27. Februar 2020

Wir haben die traurige Pflicht, die Mitglieder der Tafelgesellschaft über den Tod von Trudy Aschwanden Karrer informieren zu müssen. Trudy schlief am 27. Februar 2020 friedlich für immer ein. Tapfer und voller Zuversicht kämpfte sie viele Jahre gegen die heimtückische Krankheit. Mitte Januar beschieden Trudy die Ärzte, dass dieser Kampf nicht zu gewinnen sei. Trudy liess sich durch diese fatale Nachricht nicht brechen, sondern trug ihr Schicksal mit bewundernswürdiger Haltung und Gelassenheit. Auch wenn der Tod für Trudy schliesslich Erlösung bedeutete, so schmerzlich bleibt der endgültige Abschied. Wir entbieten Daniel Karrer und der ganzen Trauerfamilie unsere herzliche Anteilnahme. Wir trauern mit Euch.

Trudy führte die Buchhaltung und die Mitgliederverwaltung der Tafelgesellschaft über Jahre hinweg mit grösster Gewissenhaftigkeit und Kompetenz. Ihr selbstloser Einsatz zugunsten der Tafelgesellschaft war ebenso legendär wie bewundernswürdig. Als sich die Vorsteherschaft im letzten Herbst gezwungen sah, die Geschäftsstelle kurzfristig neu zu organisieren, stellte sich Trudy in selbstverständlicher Weise zur Verfügung, um diese schwierige Situation zu bewältigen. Der grösste Teil von Trudys Arbeit fand im Hintergrund statt. Es ging Trudy immer um die gemeinsame Sache der Tafelgesellschaft, nie um sich selbst. Ihre Leidenschaft und ihr lodernendes Feuer für die Tafelgesellschaft spürte jeder, der das Privileg hatte, mit Trudy zusammenarbeiten zu dürfen. Ihre fröhliche, liebenswürdige und stets positive Art verlieh uns immer wieder viel Energie und Freude für unser gemeinsames Wirken in der Tafelgesellschaft. Sie war uns auch stets eine treue und zuverlässige Beraterin, packte an, wo Tatkraft gefragt war und versprühte Zuversicht, wo Zweifel zu nagen begannen.

Mit Trudy verlieren wir aber auch eine treue, liebe Freundin, mit der wir so viele schöne gemeinsame Stunden verbringen durften. Wir sind dankbar, dass uns die vielen unvergesslichen Erinnerungen an sie niemand nehmen kann. Wir werden uns erst in der kommenden Zeit vollends bewusst werden, welche grosse Lücke der Tod in unsere Reihen riss. Unser ehrendes, liebevolles Andenken wird der Verstorbenen gewiss sein. Trudy, wir vermissen Dich.

Die Beisetzung und Trauerfeier fanden im engsten Familien- und Freundeskreis statt. Dir, lieber Dani, wünschen wir viel Kraft und Zuversicht. Wir werden für Dich da sein.

*Die Vorsteherschaft*



## „Freut euch des Lebens“ beim Weihnachtsnetztreffen im ZUNFTHAUS ZUR WAAG in ZÜRICH

Die Aufforderung in der Überschrift braucht es für einen Goldfisch kein zweites Mal und sie könnte für diesen Anlass auch nicht passender sein. Es ist der Samstag vor dem 1. Advent im Zunfthaus zur Waag in Zürich. Hier, wo sich schon vor vielen hundert Jahren die „Zünftler“ zu ihren Versammlungen, zum Trinken und Feilschen getroffen haben.

Um das Jahr 1400 liess sich die Leinenweberzunft im Münsterhof 8 nieder. Rasch wuchs die Zunft, die „Wollenweber“ waren jetzt auch dabei und man erwarb um 1630 das Nachbarhaus, dessen Namen „Zum geilen Mönch“ noch heute genügend Raum für Fantasien lässt. An Stelle der beiden Häuser sehen wir das heutige „Zunfthaus zur Waag“.

Mit diesem historischen wie kulinarischen Höhepunkt beendete unsere Netzmeisterin Irene Demuth ihr erstes (komplettes) Jahr in ihrer neuen Funktion. Als ihr Stellvertreter – ich denke, ihr werdet mir zustimmen – sage ich Dankeschön, liebe Irene, für die vielen schönen gemeinsamen Stunden, in denen Du uns zusammengebracht hast. Und wie es zu der Überschrift dieses kurzen Berichtes kam, will ich auch noch verraten: Im grossen Zunftsaal hängt das Ölbild des Dichters und Malers Johann Martin Usteri, Ratsherr und Zunftschriftschreiber und Urheber der Zeilen zu „Freut euch des Lebens.“

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER



Terrine von geräucherten Felchenfilets aus dem Zürichsee, geräucherte Entenbrust, Linsen und Entenleber  
\*\*\*

Orangen-Topinambursuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln aus dem Atlantik und Tössstaler Speck  
\*\*\*

In Pinot Noir mariniertes Zanderfilet vom Bodensee mit Rohrzucker karamellisiert dazu Wachholder-Selleriepüree und Sauce „Meurette“  
\*\*\*

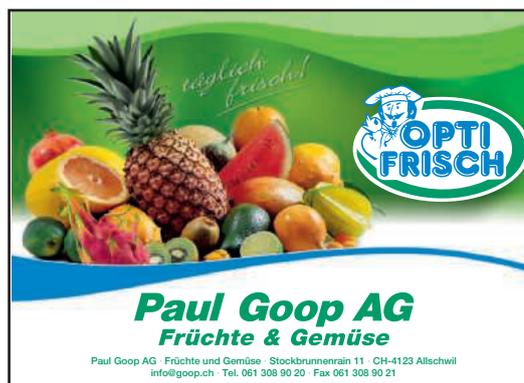
Weisses Schokoladenmousse mit eingelegten Zwetschgen, Rotweingelée und Pistazienglacé  
\*\*\*



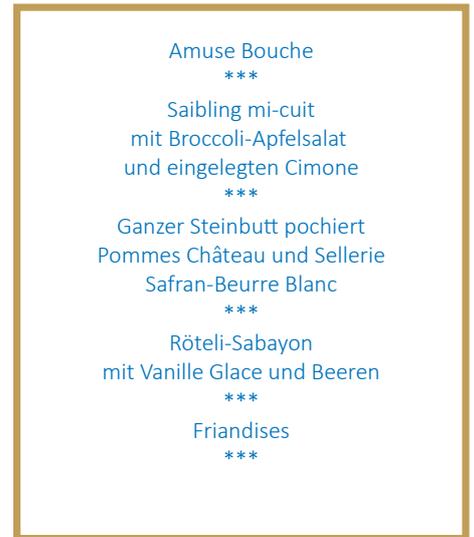
Istefan Heinzelmann (links) und Zunftwirt und Gastgeber Sepp Wimmer erzählten über die Zunft und das aktive Zunftwesen. In der Mitte NM Irene Demuth



Die Familienwappen der aktiven Zünftler.



## Der jüngste Fisch im Netz: das RESTAURANT BELVOIRPARK in ZÜRICH



Es war schon lange an der Zeit, dass das Restaurant Belvoirpark auch in unserer Tafelgesellschaft seinen Platz findet. Und es ist keinesfalls verwunderlich, dass wir bei dieser Tafelübergabe bis auf den letzten Platz ausgebucht waren.

Der Belvoirpark ist aber mehr als „nur“ ein in vielerlei Hinsicht ausgezeichnetes Restaurant: dahinter steckt die Philosophie „von der Theorie in die Praxis“ und damit ist die Hotelfachschule Zürich gemeint, deren jährlich über 100 Studierende das Gelernte im eigenen Restaurant und direkt am Gast vertiefen können. In diesem Jahr sind es 95 Jahre, in denen die „Höhere Fachschule Belvoirpark“ rund um das Restaurant- und Hotelmanagement ausbildet. Ihre Absolventinnen und Absolventen findet man in den Metropolen dieser Welt, ebenso wie an entlegenen Orten, z.B. den Färöer-Inseln, der autonomen und zur dänischen Krone gehörenden Inselgruppe zwischen Island und Norwegen im Nordatlantik. Angeleitet und unterstützt von Profis verschmelzen so

Auszubildende und Experten zu einer homogenen Einheit, die beim Gast das Gefühl von Wertschätzung und Freude für ihren Beruf hinterlassen.



Sie merken, ich war schon häufiger Gast im Restaurant Belvoirpark und es ist jedes Mal ein besonderer Abend. Ein besonders schöner Abend! Und wenn es mal an einer Kleinigkeit noch hakt, weil die Kellnerin oder der Kellner noch etwas nervös ist, so ist es genau dies, was die Freude und Wertschätzung für den Gast greifbar machen. Und als dieser Abend dann zu Ende ging und die junge Dame, die sich umsorgend um unseren Tisch kümmerte, mit einem „danke, dass ich heute Abend für Sie da sein durfte“ verabschiedete, war es wieder ein erlebnisreicher und gourmetvoller Abend mehr im Restaurant Belvoirpark in Zürich.

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER



Netztreffen Netz 17 Oberer Bodensee, St. Gallen / Appenzell am 14. und 15. September 2019

## Doppeltes Netztreffen in der WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN in TÜBACH

Da die Anzahl Plätze in der Wirtschaft zum Löwen begrenzt ist, wurde das Netztreffen doppelt angeboten. Am Samstagmittag, 14. September konnte Vize-Netzmeister Viktor Styger 33 Goldfische begrüßen. Darunter etliche Gäste aus den Nachbarnetzen 16 und 19. Netzmeister Marcello Gentina durfte am Sonntagabend, 15. September nochmals 28 Teilnehmer willkommen heissen. Auch er konnte diverse Gäste begrüßen.

Zum Aperitif offerierte Secli Weinwelt Buchs einen Grünen Veltliner von Ried Stangl aus Kemptal und die delikaten Häppchen dazu spendeten unsere Gastgeber. Ein Teilnehmer schrieb ins Gästebuch: «Bei traumhaftem Herbstwetter geniessen wir die Löwenküche. Ein Netztreffen mit Rauchlachs aus Lostalio, Gerstensüpli mit Räucherfelchen, aus dem Bodensee Seeforelle und Zander und weitere Köstlichkeiten. Sooo fein ... und nette Gespräche.» Besser könnte man es nicht sagen!

Gabj und Jacques Neher und mit ihnen das gesamte Löwenteam durften im Anschluss an das Fischmahl den Dank der Anwesenden entgegennehmen. An beiden Tagen wurde dies mit einem kräftigen und anhaltenden Applaus kundgetan.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER

Swiss Rauchlachs aus Lostalio  
Meerrettichschaum  
kleine Salatgarnitur  
\*\*\*  
Gerstensüpli  
mit Bodensee-Räucherfelchen  
\*\*\*  
Bodensee-Seeforelle und Zander  
Estragonsauce, gemischter Reis  
Wirsinggemüse  
\*\*\*  
Tübacher Zwetschgenparfait  
mit eingelegten Zwetschgen  
\*\*\*



Netztreffen Netz 17 Oberer Bodensee, St. Gallen / Appenzell am 30. November 2019

## Restaurant SEEBLICK OBERWAID in ST.GALLEN

Zum letzten Netztreffen im Jahr 2019 konnte Netzmeister Marcello Gentina 37 Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber in der weihnachtlich geschmückten Lobby der Oberwaid empfangen.

Schon beim Aperitif, gespendet vom Hause, entwickelten sich rege Gespräche. Anschliessend wurde die Gesellschaft in das Restaurant gebeten und Marcello konnte mit der offiziellen Begrüssung und dem Fischgruss das Netztreffen eröffnen. Er nutzte diesen Moment auch, um seinem Vize, Viktor Styger, mit einem Präsent für die Unterstützung während des ganzen Jahres zu danken. Ein peruanisches Schwert- und Thunfisch Ceviche mit geriebenem Bottarga eröffnete das Mahl. Das Rätsel um Bottarga wurde von Google gelöst, handelt es sich doch um den gesalzenen, gepressten und getrockneten Roggen der Meeräsche. Dann folgte eine schmackhafte Curry-Kokosschaum-Suppe mit Krabbentatar. Zum Hauptgang wurde ein auf den Punkt gebratener Swiss Alpine Lachs, inmitten von wunderschön angerichteten Beilagen aufgetischt. Abgeschlossen wurde das feine Essen mit dem obligaten Dessert, bei dem der Mandarinen-Kardamom-Cheesecake beson-

deren Anklang fand. Diese wunderschöne und wohlschmeckende Menükomposition fand grossen Anklang. Auch der speditive Service wurde sehr geschätzt. Somit durften die Küchenbrigade und das Serviceteam für die großartige Leistung nicht nur den Dank von Netzmeister Marcello Gentina, sondern auch einen kräftigen Applaus von der gesamten Tafelgesellschaft entgegennehmen. Mit den besten Wünschen zu den bevorstehenden Festtagen und dem Jahreswechsel wurde der Anlass abgeschlossen.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER

Peruanisches Schwert- und Thunfisch  
Ceviche mit Maiskörnern und  
geriebenem Bottarga  
\*\*\*  
Curry-Kokosschaum-Suppe  
mit Krabbentatar  
\*\*\*  
Gebratener Swiss Alpin Lachs  
serviert mit Gemüsecompott, Sesamknusper,  
Randengemüse  
Maggia-Polentaschnitte,  
Champagner-Rahmlauch und Sprossen  
\*\*\*  
Mandarinen-Kardamom-Cheesecake  
mit Spekulatius Glace  
\*\*\*



## 5 Jahre Goldener Fisch: das HOTEL HALLWYL in SEENGEN



Das letzte Netztreffen des Jahres im Netz 9, fand mit einem fünfjährigen Jubiläum im schönen Hotel Hallwyl in Seengen statt.

Um 16.30 Uhr trafen die ersten Gesellschafterinnen und Gesellschafter zum feierlichen Anlass ein. Der Apéro, eine feine abgestimmte Auswahl, war reichhaltig und exzellent von Franco Ortelli und seinem Team vorbereitet: Austern, Zanderknusperli, Choux gefüllt mit Saiblingstatar, Riesencrevetten im Kokosmantel, Frühlingsrollen, Sardellen-Blätterteigkissen, Blinis mit Sauer-rahm und Kaviar, belegte Baquettescheiben mit Rohschinken und Rauchlachs sowie Gemüsesticks. Die delikaten Häppchen fanden wie immer grossen Anklang. Der dazu servierte Brestenberger Muscat Olivier ergänzte die Speisen mit einem eleganten Charme. Kurz nach halb Fünf durften wir uns in den schönen „Kabinett Speisesaal“ begeben. Als alle ihren Platz gefunden hatten, durfte ich als Netzmeisterin meine Gäste begrüßen. Dieses Treffen zum Jahresende gab mir zum Anlass über Hochs und Tiefs zu sprechen. Jeder von uns erlebt tagtäglich Hochs und Tiefs – auch wenn es nur unser Körpergewicht ist!

Auch die Ehrengäste, Max Soller, Martin Suter, Tino Stöckli und Oskar Müller (von der Vorsteherschaft) wollten es sich nicht entgehen lassen, die Kochkünste von Franco Ortelli zu probieren – er ist der neue Küchenchef seit Frühling 2019. Nach dem obligaten Fischruf wurde uns ein Viergang-Menü vom Feinsten serviert – es musste auch sicher niemand ein Supplement bestellen!



Wir alle bedankten uns mit einem kräftigen Applaus für den tollen Service und die schön hergerichteten Teller aus der Küche – Heiri Soller hätte gesagt: Das Essen ist nur halb so gut, wenn der Service nicht stimmt! Wir wurden wieder verwöhnt, wie wir es im Hallwyl gewöhnt sind und haben auch nichts anderes erwartet. Danke! Zum feierlichen Abschluss übergaben wir Luzia und dem Team die Auszeichnung zum fünfjährigen Jubiläum. Quittiert wurde die Übergabe mit einem riesen Applaus.

Wir freuen uns jetzt schon auf ein Wiedersehen mit Luzia, Marco Ortelli sowie dem ganzem Team am 5. Dezember 2020.

**MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN**

Fischsuppe  
mit Zitronengras und Zander  
\*\*\*

Saibling im Blätterteig  
auf Nüsslisalat  
\*\*\*

Seenger Forellenfilet gebraten  
auf Belugalinsen, mit Gemüsestreifen  
und Salzkartoffeln  
\*\*\*

Samiklausparfait  
mit Mandarinensalat  
\*\*\*



## Im schönen Hinterthurgau: GASTHAUS ENGEL in SIRNACH

Ein angenehmer Goldfisch-Anlass im Gasthaus Engel in Sirnach, wo sich die Einkehr zum Geniessen immer lohnt.

54 Goldfische trafen sich im wunderschönen Riegelbau des Gasthauses Engel in Sirnach. Dem Wirteehepaar Fabian und Claudia besten Dank für den offerierten, grosszügigen Apéro. Auch ein Dankeschön an Claudio Benedetti vom Maison Gilliard für den offerierten Fendant Téléphérique. Netzmeister Hermann Scherrer, wie immer bestens gelaunt, begrüßte alle Gäste und zeigte sich einmal mehr hochofrennt über die grosse Teilnehmerzahl. Von den Vorjahren wussten sie, dass es sich um einen wunderbaren, geschmackvollen Anlass handeln wird. Für Deine perfekte Organisation, lieber Hermann, möchte ich Dir an dieser Stelle einmal ein grosses Dankeschön aussprechen!

Nach dem vorzüglichen Apéro nahmen alle im heimeligen Restaurant platz, um die durch das Küchenteam um Fabian liebevoll gekochten und präsentierten Speisen zu geniessen. Mit Herzblut und regionalen Produkten wurde uns ein schmackhaftes Menü serviert. An allen Tischen wurde gescherzt und geplaudert, auch wenn man sich bis zu diesem Mittag überhaupt noch nie gesehen hatte. Das macht halt die Gold-

Apéroköstlichkeiten aus der Engelküche  
\*\*\*  
Thunfischtataki mit Wasabi Mayonnaise auf  
Kimchigemüse und geräucherte Makrele  
mit Roter Zwiebel und Sauerrahm  
\*\*\*  
Weisswein-Kräutersuppe  
mit Forellenklosschen  
\*\*\*  
Gebratenes Schweizer Lachsfilet aus Lostalio  
auf Nussbutter-Kartoffelcreme  
mit Kapernsauce und Gemüsebündel  
\*\*\*  
Hausgemachtes Cointreau Parfait mit  
Orangensalat und Krokant  
\*\*\*

fisch-Familie aus, alle geniessen die Tischgesellschaft sehr. Mit dem Dessert wurde schon bald das Ende eingeläutet. Netzmeister Hermann Scherrer verabschiedete die Gäste und bedankte sich bei den herzlichen und gutgelaunten Gastgebern für die feine Küche und die Gastfreundschaft. Ebenfalls gehört ein grosses Dankeschön dem gesamten Servicepersonal, welches ruhig und sehr engagiert seine Arbeit machte. Es war uns wieder ein Vergnügen. Liebe Claudia und lieber Fabian: macht weiter so und bleibt uns noch lange erhalten!

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



## Netztreffen Netz 9 am 9. November 2019

### Netztreffen Netz "98" im CHALET RESTAURANT SAALHÖHE in KIENBERG

Es war ein Netztreffen im Netz 9, aber mit Anhang von Netz 8, also quasi Netz 98. Nach dem Aperitif wurde, verbunden mit herzlichen und gegenseitigen Begrüssungen der Goldfische, zu Tische gebeten.

An drei sehr schön dekorierten Tischen, mit je einem Schiff darauf, konnte man sich setzen. Wie aus Geisterhand wusste jeder Gast zu welchem Schiff er sitzen kann und das auch ohne Tischbeschriftung. Eine einfallsreiche Idee. Das Essen wurde dann vom freundlichem Personal serviert. Vor, während und zwischen den Mahlzeiten wurden viele dekorative Gegenstände bewundert. Fast wie ein Miniatur-Museum. In dem Chalet Saalhöhe welches im Jahre 1926 erbaut und zuletzt 1993 renoviert wurde, gingen die Stunden in fröhlicher Gesellschaft fast zu schnell vorbei. Das Essen mit all den tollen Begebenheiten war ein guter Erfolg, halt eben ein *Goldfisch Delight!*

MONIKA MCQUEEN & HP (NETZ 8)



## Netztreffen im HOTEL und RESTAURANT ZUR RHEINGERBE in STEIN AM RHEIN



Leider liess es das Wetter nicht zu, den Apero auf der Terrasse einzunehmen. Stattdessen begrüßten Gabriela und Christof Meier die 40 Goldfische und Gäste zum Apero in der gemütlichen Gaststube im ersten Obergeschoss.

Sie verwöhnten uns mit frittiertem Zander aus dem Bodensee sowie Alet aus dem Rhein. Dabei widerlegten sie das Vorurteil, dass der Alet ein minderwertiger Fisch sei. Sicher hat dieser Weissfisch viele Gräten, aber bei richtiger Zubereitung von Könnern wie Christof Meier verwandelt er sich zu einer Köstlichkeit. Zum Einstieg ins 4-Gänge-Menü servierten uns die Gastgeber ein

Cevice, ein roh mit Zitronensaft mariniertes Saibling mit Wakame (See-Algen Salat). Eine selbstgemachte Consommé mit Hecht und Zander und Gemüse-Brunoise zeichnet die Fischsuppe nach Art des Hauses aus. Neugierig, teilweise etwas skeptisch, erwarteten die Gäste das gedämpfte Felchenfilet mit dem Burger vom Alet. Wir wurden durch die gelungene Kombination mit dem würzigen Burger angenehm überrascht. Bei der abschliessenden Thurgauer Apfel-Variation vergassen die Gäste das trübe Herbstwetter draussen vollends.

WILLI KELLER, NETZMEISTER

Cevice vom Saibling  
mit Wakame  
\*\*\*  
Fischsuppe  
nach Art des Hauses  
\*\*\*  
Gedämpftes Felchenfilet  
und Burger vom Alet  
auf winterlichem Wurzelgemüse  
und Kartoffeltaler  
\*\*\*  
Variationen vom Thurgauer Apfel  
mit Vanilleglace  
\*\*\*

## Zweimal Gold und ein Platz auf dem Treppchen für die Junior Nationalmannschaft an der KOCHOLYMPIADE und auch ein bisschen für die Tafelgesellschaft



Dreimal Gold- und einmal Silbermedaillen gewannen die beiden Schweizer Kochnationalmannschaften an der diesjährigen Olympiade der Köche in Stuttgart, dem ältesten, grössten und vielfältigsten internationalen Kochkunstwettbewerb der Welt. Dass noch nie ein Meister vom Himmel fiel, gilt auch für Magier der Küche.

Deshalb vertraut der Schweizer Kochverband (skv) auf die Erfahrung und das Können von Schweizer Spitzenköchen, welche die beiden Kochnationalmannschaften als «Culinary Advisor» coachen. Einer dieser beiden Coaches ist niemand anders als unser Chef Testwesen, **Bruno Keist**. Ihm und seinen beiden Mannschaften gratulieren

wir ganz herzlich zu diesem überwältigenden Erfolg!

Der Schweizer Kochverband hat zwei Teams an die Olympiade entsandt: Die Schweizer Kochnationalmannschaft, die eine Goldmedaille für ihren Dreigänger für 110 Personen sowie eine Silbermedaille in der Disziplin «Chef's Table» gewann. Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft hat beim «IKA Buffet für 12 Personen» sowie beim Dreigänger für 60 Personen Gold geholt. Mit dem siebten Gesamtrang holte sich die Schweizer Kochnationalmannschaft eine Top-10-Platzierung. Die Junioren haben es in der Gesamtwertung sogar auf das Podest geschafft und sich mit dem dritten Platz hinter Schweden und Norwegen die olympische Bronzemedaille geholt. Ein grossartiger Erfolg und ein beeindruckender Leistungsausweis für das Können unsere jungen, hochtalentierten Köche!

MARTIN IMMENHAUSER, TAFELHERR

## 5 Jahre Jubiläum SEERESTAURANT KEY WEST in OBERRIEDEN mit dem Shanty-Chor Horgen



Bei schönstem Wetter mit traumhaftem Ausblick auf den See und die imposante Bergkulisse trafen 55 Teilnehmende im Key West ein. Der vom Gastgeber Adam Bugiel offerierte Apéro mit Prosecco, Baron de Ley Rioja Blanco und feinsten Häppchen munde- te hervorragend. Das anschliessende Essen konnte beginnen.

Das vielseitige Menü zeugte vom grossen Können der Küchenmannschaft. Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die grosse Zahl der Anwesenden. Als Gäste von Pedro Gruber stellte sie Renzo und Tamara Argirò sowie Jann Marschner und Nadine Manson vor, ebenso wie die Gäste von Verena und Werni Schwarz: Irène Schuppisser und Eirik Lindkvist. Präsent waren auch Ehrenfisch Walter Balsiger und Gattin Ursula sowie Marianne Gossweiler und Sigi und Eliane Schmid vom Netz 12. Während den Auftritten des Shanty-Chores von Horgen konnten wir Seemannslieder geniessen und auch mitsingen. Der Chor war sehr willkommen und die Stimmung ausgezeichnet. Der Chor kann übrigens auch für private Anlässe gebucht werden ([www.shantychor.ch](http://www.shantychor.ch)).

Vreny Meier dankte der Küchenmannschaft und den Servicedamen für die ausgezeichnete Leistung. Sie überreichte Vizechefin Sarina Gstöhl die Urkunde für das Jubiläum „5 Jahre Goldfisch“. Adam Bugiel, Direktor Holenstein Gastro, war wegen einer dringenden geschäftlichen Angelegenheit leider nicht mehr anwesend. Pedro Gruber übergab Vreny Meier einen "Oscar" zum 20jährigen Netzmeister-Jubiläum. Das letzte Netztreffen 2019 war sehr gut gelungen, was die Anwesenden mit überwältigendem Applaus verdankten.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER



Amuse-bouche  
Egeli-Knusperli mit Sauce Tartar  
\*\*\*

Pastinaken Cremesuppe  
mit Flusskrebse  
\*\*\*

Dreierlei Tatar:  
Lachs, Thunfisch und Avocado  
\*\*\*

Apfelsorbet  
\*\*\*

Schweizer Zanderfilet  
an Zitronengrasschaum  
auf Erbsenpüree  
mit sautierten Randen  
\*\*\*

Duett vom Schokoladenmousse  
\*\*\*

### IM GEDENKEN

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

Trudy Aschwanden Karrer, Möriegen  
Urban Schmidlin-Marti, Brunnen  
Lori Burkhard, Schwarzhäusern  
Fritz Köppel-Spirig, Baar  
Heinrich Walser, Wald  
Theodor Fesseler, Neuhausen  
Jean Sauthier, Vétroz



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



Grussbotschaft zur Generalversammlung am 9. Mai 2020  
**HERZLICH WILLKOMMEN IN WÄDENSWIL!**



**Geschätzte Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch!**

Im Namen des Wädenswiler Stadtrats heisse ich Sie herzlich willkommen am Zürichsee. Es ist uns eine Ehre, Sie für Ihre Generalversammlung in unserer Stadt begrüßen zu dürfen. Mit der Halbinsel Au haben Sie einen der schönsten Flecken unserer Gemeinde ausgewählt. Geniessen Sie den Ausblick und gestalten Sie mit Weitblick die Zukunft der Tafelgesellschaft Goldener Fisch.

Wädenswil ist eine lebendige Stadt mit knapp 24'500 Einwohnern. Wir blicken auf eine vielseitige Industriegeschichte zurück. Heute ist Wädenswil ein sehr lebenswerter Wohnort und eine Bildungsstadt mit überregionaler Bedeutung. Unsere Gemeinde ist Heimat zahlreicher Bildungs- und Forschungsinstitutionen, u.a. der Zürcher Fachhochschule für Angewandte Wissenschaften mit Schwerpunkt im Bereich Life Sciences. Über 1'500 Studierende absolvieren hier ihre Ausbildung zur Lebensmitteltechnologin oder zum Chemiker. Wädenswil ist auch ein wirtschaftliches Zentrum mit über 1'800 Betrieben und die grösste Bauerngemeinde des Kantons Zürich mit 140 Bauernhöfen und 4'000 Rindviechern. Die Kommunalpolitiker sind nicht mitgezählt ...

Wir sind stolz auf ein äusserst lebendiges Vereinsleben, auf die grösste Chilbi am See, ein vielseitiges Kulturangebot mit Kleintheater, Kulturhalle und Kino, die natürliche Umgebung am See und die grünen Landschaften im bäuerlich geprägten «Berg». Dieses Gebiet oberhalb der Autobahn hat sich vor gut einem Jahr markant vergrössert. Per 1. Januar 2019 wurde Wädenswil um die Dörfer Hütten und Schönenberg erweitert. Seither ist Wädenswil flächenmässig die drittgrösste und geografisch die südlichste Gemeinde im Kanton Zürich.

Ich heisse Sie herzlich willkommen und wünsche Ihnen eine erfolgreiche Generalversammlung.

**PHILIPP KUTTER, STADTPRÄSIDENT und NATIONALRAT**



[www.waedenswil.ch](http://www.waedenswil.ch)

## EINLADUNG



Zur **51. ordentlichen Generalversammlung und zum Jahresfest**  
am **Samstag, den 9. Mai 2020** Landgasthof Halbinsel Au in Au am Zürichsee

Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch lädt Sie, sehr verehrte Damen und Herren, herzlich zur diesjährigen Generalversammlung mit anschliessendem Jahresfest ein. Sie findet im Landgasthof Halbinsel Au in Au am Zürichsee statt. Für alle, die nicht an der Versammlung teilnehmen wollen, sowie für Begleitpersonen bieten wir ein Rahmenprogramm an.

### PROGRAMM

Ab 8.30 Uhr Eintreffen der Teilnehmenden im Landgasthof Halbinsel Au. Empfang, Kaffee, Gipfeli.

#### Generalversammlung

9.30 Uhr im Au-Saal

#### Rahmen-/ Partnerprogramm

Führung im Weinbaumuseum Au am Zürichsee

11.30 Uhr Apéro im Garten vor Landisaal | 12.30 Uhr Fischmahl im Landisaal

### VORABENDPROGRAMM

Vreny Meier-Müller, Netzmeisterin Netz 14, organisiert für den 8. Mai 2020 ein Vorabendprogramm mit einem Rauchfischbuffet im Landgasthof Halbinsel Au. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der Website der Tafelgesellschaft (Aktuelles -> Anlässe).

### TISCHRESERVATION nur über die Geschäftsstelle

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

### KOSTEN

Mitglieder bezahlen CHF 90,- pro Karte (max 2 Karten). Weitere Karten für Gäste können Sie für CHF 110,- bestellen. Inbegriffen sind Begrüssungskaffee, Gipfeli, Rahmenprogramm, Apéro und das 4-Gang-Festmenü (exkl. Getränke).

### HOTELZIMMER

Wer ein Zimmer wünscht, reserviert dieses direkt mit dem Vermerk «Goldener Fisch» bei der Rezeption des Landgasthofs Halbinsel Au (Tel. 044 782 01 01). Die Anzahl der verfügbaren Zimmer ist beschränkt.

### ANMELDUNG

Bitte die bereits adressierte und vorfrankierte Anmeldekarte ausfüllen und an unsere Geschäftsstelle senden. Dort muss sie bis **spätestens Donnerstag, 16. April 2020** eingetroffen sein. Die Platzzahl am Fischmahl ist limitiert, Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach Eingangsdatum!

### TRAKTANDENLISTE der 51. ordentlichen Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

- |  |  |
|--|--|
| 1. Begrüssung und Wahl der Stimmezähler                                  | 9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen gemäss Art.9 lit.f der Statuten (Eingabefrist 14. April 2020) |
| 2. Protokoll der 50. ordentlichen Generalversammlung *                   | 10. Wahlen   |
| 3. Jahresbericht 2019 des Tafelmeisters a.i.*                            | 11. Ehrungen   |
| 4. Jahresrechnung 2019 und Revisionsbericht                              | 12. Verschiedenes  |
| 5. Décharge der Vorsteherschaft und der Revisoren                        |  |
| 6. Mitgliederbeiträge 2021   |  |
| 7. Budget 2020   |  |
| 8. Generalrevision der Statuten und Neuausrichtung der Tafelgesellschaft |  |

\* Protokoll und Jahresbericht auf [www.goldenerfisch.ch/aktuelles/diverses](http://www.goldenerfisch.ch/aktuelles/diverses). Auf Wunsch werden diese auch zugesandt.

Die Jahresrechnung liegt ab 9. April 2020 beim Tafelherr Finanzen zur Einsichtnahme auf. Die Dokumente für die Statutenrevision und die Neuausrichtung der Tafelgesellschaft liegen dieser Ausgabe der Zeitschrift «Der Goldene Fisch» bei. **Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an die Geschäftsstelle.**

## INVITATION

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



à la 51e Assemblée générale ordinaire et à la fête annuelle  
du samedi 9 mai 2020 au Landgasthof Halbinsel Au à Au, sur le lac de Zurich

Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or vous invite cordialement, Mesdames et Messieurs, à l'Assemblée générale de cette année et à la fête annuelle qui s'ensuit. Elle aura lieu au Landgasthof Halbinsel Au à Au, sur le lac de Zurich. Pour tous ceux qui ne souhaitent pas assister à la réunion, ainsi que pour les personnes accompagnantes, nous proposons un programme-cadre.

### PROGRAMME

A à partir de 08h30	Les participants arrivent au Landgasthof Halbinsel Au. Réception, café et croissants.
<b>Assemblée générale</b> 09h30 Dans la salle «Au»	<b>Programme-cadre/partenaire</b> Visite guidée du musée du vin à l'Au
11h30 Apéritif dans le jardin devant la salle «Landi»	12h30 Dîner de poisson dans la salle «Landi»

### PROGRAMME DE LA VEILLE

Vreny Meier-Müller, Maître de filet du filet 14, organise un programme de veille au soir avec un buffet de poisson fumé au Landgasthof Halbinsel Au le 8 mai 2020. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site web de la Confrérie (Dernières Nouvelles -> Manifestations).

### RÉSERVATIONS DE TABLES

Les réservations de table se font exclusivement par l'agence générale de la Confrérie du Poisson d'Or et non par le restaurant. Cet arrangement a fait ses preuves dans le passé. Vous avez donc à nouveau la possibilité de réserver des places pour le dîner de poisson avec la carte d'enregistrement. Nous vous demandons de bien vouloir comprendre qu'aucun changement n'est possible le jour de l'Assemblée générale.

### COÛTS

Les membres paient CHF 90 par carte (max. 2 cartes). Vous pouvez commander des cartes additionnelles pour les invités au prix de CHF 110. Le café et les croissants de bienvenue sont inclus, ainsi que le programme-cadre, l'apéritif et le menu de 4 plats (hors boissons).

### CHAMBRE D'HÔTEL

Si vous souhaitez une chambre, veuillez la réserver directement à la réception du Landgasthof Halbinsel Au (Tél. 044 782 01 01) avec la mention «Poisson d'Or». Le nombre de chambres disponibles est limité.

### INSCRIPTION

Veuillez remplir la carte d'enregistrement déjà préadressée et préaffranchie et l'envoyer à notre agence générale. La **date limite d'inscription est fixée au jeudi 16 avril 2020**. Le nombre de places au dîner de poisson est limité. Les inscriptions seront prises en compte en fonction de la date de réception.

### ORDRE DU JOUR de la 51e Assemblée générale annuelle de la Confrérie du Poisson d'Or

1. Mots d'accueil et élection des scrutateurs
2. Procès-verbal de la 50e Assemblée générale du 4 mai 2019
3. Rapport annuel 2019 du Maître prévôt a. i.
4. Comptes annuels 2019 et rapport de révision
5. Décharge du conseil prévôtal et des commissaires aux comptes
6. Budget 2020
7. Cotisations des membres 2021
8. Révision générale des statuts et réorientation de la Confrérie du Poisson d'Or
9. Traitement des demandes reçues par écrit conformément à l'article 9, lettre f des statuts (*délai de soumission: 14 avril 2020*)
10. Élections
11. Hommages
12. Divers

Le procès-verbal de l'Assemblée générale de 2019 et le rapport annuel de 2019 sont disponibles sur [www.goldenerfisch.ch/fr/Dernieres-Nouvelles/Diverses](http://www.goldenerfisch.ch/fr/Dernieres-Nouvelles/Diverses). Sur demande, nous pouvons également vous envoyer ces documents par la poste. Les comptes annuels seront disponibles pour inspection au Prévôt des finances à partir du 9 avril 2020. Les documents pour la révision des statuts et la réorientation de la Confrérie du Poisson d'Or sont joints à ce numéro du magazine «Le Poisson d'Or».

**Pour de plus amples informations, veuillez contacter notre agence générale.**



SWISSLACHS züchtet Lachs in einer Indoor-Anlage in Lostallo, am Fusse des San Bernardino im bündnerischen Misox. Frei von Chemikalien, Antibiotika und Microplastics wird der Lachs nach höchsten Nachhaltigkeits- und Qualitätsstandards im frischen Bergwasser aufgezogen. Die Kreislaufanlage ist die technologisch fortgeschrittenste und aufwändigste Art von Aquakultur. Das Wasser wird mehrfach filtriert und die nährstoffreichen Filtrerrückstände werden anschliessend zu Biogas verwertet. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet.

Der SWISSLACHS ist nicht nur frischer, gesünder und nachhaltiger- er schmeckt auch besser! SWISSLACHS gibt es als frischen oder geräucherten Lachs und im Sommer auch als Lachs-Knusperli.

**Swiss Alpine Fish AG | Limmatquai 138 | CH-8001 Zurich**  
**+41 44 250 60 92 | [www.swisslachs.ch](http://www.swisslachs.ch)**



Netztreffen Netz 9 am 25. Januar 2020

## Hervorragende Küchenleistung im LANDGASTHOF MÜHLEHOLZ in RETSCHWIL



Auf der schön dekorierten Terrasse durften wir am Lagerfeuer unser neues Goldfischjahr einläuten. Leider war der Nebel so dicht, dass wir die Sonne nicht auf der Haut spürten, sondern als Apérogebäck in Form einer Lachssonne (Fischhäppchen mit Toast). Dazu passte der fruchtige Johannis aus dem Wallis sehr gut.

Danach ging es in die Wärme ins schön dekorierte „Stübli“. Ich dufte viele liebe Gesellschafter, die mir über die Jahre ans Herz gewachsen und schöne Freundschaften entstanden sind, ganz herzlich begrüßen. Leider musste ich auch heute wieder einen Todesfall verkünden, von Lori Burkhard. Wir wünschen Beat und seiner Familie viel Kraft in der kommenden Zeit. Auch vier geladene Gäste mussten absagen, da sie von der Grippe stark betroffen wurden. Zum neuen Jahr durfte ich auch zwei neue Mitglieder be-

grüssen: Brigitte Suter und ihr Partner Willi Klötzli – herzlich willkommen in unserem Netz 9. Als Gastreferent habe ich Edy Spielhofer aus Römerswil begrüsst. Er berichtete über seinen Betrieb „Fishing on the farm“. Es ist die grösste Forellen- und Eglizucht in der Schweiz und dies direkt vor unserer Türe. Auch das Mühleholz bezieht die Fische in Römerswil. Edy und sein Team beginnen morgens um 2 Uhr die Fische ins Netz zu kriegen, damit die Fische jeden Tag frisch auf den Tisch kommen.

Sarah und ihrem Team möchte ich ein herzliches Dankeschön aussprechen zu diesem wunderschönen Anlass. Wir haben grossen Respekt vor solchen Leistungen und man merkt, dass die versierte Gastgeberin mit Herzblut an ihre Arbeit geht, egal was sie anfasst gelingt ihr. Nicht zuletzt hat ihre positive Art auch ihre Mitarbeiter angesteckt, sei es in der Küche oder im Service. Danke

auch an die lieben Goldfischgäste von meinem Netz und an die Gäste vom Netz 14, die mit uns das erste Treffen im 2020 verbrachten. Ich wünsche euch allen viel Glück im neuen Goldfischjahr!

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN

Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein

\*\*\*

Risch Häppchen mit Toast und Meeretich,  
Lachs-Sonne

\*\*\*

Weinsüppchen mit Kräutern und geräucherter  
Forelle

\*\*\*

Gebratene Eglifilets aus Römerswil nach Art  
der Fischerin mit Trüffel-Risotto und  
Blattspinat

\*\*\*

Winterliche Panna Cotta-Variation

\*\*\*

Netztreffen Netz 10 Luzern am 23. November 2019

## Voradventsstimmung im GASTHAUS HERGISWALD in OBERNAU

An einem aussergewöhnlichen Kraftort oberhalb von Kriens hat unser letztes Netztreffen im 2019 stattgefunden. Die atemberaubende Aussicht auf die Licherstadt Luzern und die Nachbarschaft der schönen Hergiswaldkirche am Waldrand im Pilatusgebiet lassen einen nur noch staunen.

Die Gastgeber Nadja Schaubler, Erich Peterer und Thomas Häfliger sind mit ihrem Team von Kriens umgezogen und bereits sehr erfolgreich in die Saison gestartet. Nach einem herzlichen Willkommen durften wir im wunderschönen Panoramasaal im 1. Stock einen feinen Apéro geniessen. Erich erzählte von der aufwendigen Konstruktion des Neubaus aus fast nur einheimischem Holz, dem Boden aus Kirschbaumholz und der in Seiden eingefassten Decke. Man merkt gleich, dass hier sehr viel Herzblut in dieses Bijou investiert worden ist. Die Voradventsstimmung kam mit der wunderbar leuchtenden Weihnachtsdekoration so richtig auf. Im Restaurant wurden wir danach exklusiv von Thomas und seiner Küchenbrigade und dem freundlichen Serviceteam vom Feinsten verwöhnt! Das mit Liebe zubereitete Fisch-

mahl war ein Gaumenschmaus mit originellen Kombinationen. Wir haben den Abend genossen und werden sicher wieder den kurvigen Weg ins Hergiswald finden!

MIREILLE PLANK, VIZE-NETZMEISTERIN



Geräuchertes Eglifilet  
mit Kräuterschaum  
auf Fenchel-Orangensalat

\*\*\*

Bündner Pizokel  
mit Bärenkrebs

\*\*\*

Forellenfilet mit Pilzen überbacken  
dazu Reis und Spinat

\*\*\*

Marronimousse

\*\*\*



## Abschied im HAUS ZUM RÜDEN in ZÜRICH



Eine stattliche Zahl Goldfische, verstärkt durch Hermann Scherrer, Netzmeister Netz 16, und Gäste aus anderen Netzen sowie Sylvia Hartmann und weitere Freunde der Chaîne des Rôtisseurs, trafen sich zum Aperitif im Ruedenstübli. Eigentlich war der Anlass ein trauriger: Aus gesundheitlichen Gründen ist das bewährte Wirtepaar Tami und Giovanni Pecoraro gezwungen, ihr erfolgreiches Restaurant im Herzen von Zürich aufzugeben.

Bereits bei den Apérohäppchen stellte die Küche ihre Vielseitigkeit unter Beweis. Diese und der Champagner-Apéro wurden von Tami und Giovanni Pecoraro offeriert. Herzlichen Dank.

Für das anschliessende Menü begab man sich in den gotischen Saal, Baujahr 1348 – ein einzigartiger Rahmen für einen festlichen Abend. Der wunderbare Ausblick auf Limmat und die Altstadt trug das Seinige zur guten Stimmung bei. In sechs Gängen präsentierte die Küchenbrigade unter der Leitung von Thomas Kolke ihr ganzes Können und ihre grosse Kreativität. Für die Schreibende besonders eindrücklich die Bouillabaisse von Süswasserfischen: So viel Geschmack in einem einzigen „Löffel Suppe“! Die Servicebrigade unter der Leitung von Stephanie Rogl umsorgte die Gäste charmant und gekonnt. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die feierliche Aufnahme von Peter Schilling und der Schreibenden als neue Goldfische.

Wir danken Tami und Giovanni Pecoraro für die schönen Anlässe, die wir bei Ihnen geniessen durften und wünschen Ihnen für die Zukunft und besonders für ihre Gesundheit alles Gute. Wir freuen uns auf ihre Nachfolger sowie ihren (angekündigten) Wiedereinstieg in die Gastronomie. Möge er rasch und wiederum im Gebiet unseres Netzes möglich werden.

### Tami und Giovanni Pecoraro Höhen und Tiefen einer Gastronomie-Karriere

Giovanni Pecoraro startete seine Karriere als klassisch gelernter Kellner. Ein Sportunfall zwang ihn zu einer Umschulung zum Hotel- und Touristik-Fachmann. Nach Abschluss dieser Ausbildung begann seine zweite Karriere als Réceptionist bei der damaligen Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft. Die nächste Herausforderung fand er im damaligen Hotel Splügenschloss (heute Alden) in Zürich, zunächst als Chef de Réception. Dort stieg er später zum Stellvertreter der Direktorin Tami Stump auf – seiner heutigen Ehefrau. Berufsbegleitend bildete er sich zum diplomierten Hotelier/Restaurateur weiter, was ihn zunächst als Hoteldirektor in den Ochsen in Zug führte.

Seit 2007 ist Giovanni, stets tatkräftig unterstützt durch seine Gattin Tami, als selbständiger Gastronom tätig. Nach Stationen im Ochsen in Wetzikon und im Paradies-Hotel Rotschuo in Gersau, konnte er 2015 das Haus zum Rueden, Zunfthaus der Gesellschaft zur Constaffel, übernehmen.

Ausgelöst durch einen erneuten Fussballunfall von Giovanni mit mehreren zurückliegenden und bevorstehenden Operationen entschlossen sich Tami und Giovanni Pecoraro gemeinsam, eine Rekonvaleszenz- und Ruhepause einzuschalten, um die Gesundheit und Leistungsfähigkeit wieder vollumfänglich herstellen zu können. Zuversichtlich sagt Giovanni: „Ich weiss noch nicht, wann und wohin ich zurückkehren werde, aber mit Sicherheit nach Zürich und das besser und stärker als zuvor. Wenn es der künftige Betrieb zulässt, würde ich die Tafel der Gesellschaft zum Goldenen Fisch sehr gerne wieder an meinem Haus anbringen.“

Wir wünschen Tami und Giovanni Pecoraro gute Erholung und uns ihre rasche Rückkehr.

MONIKA TIMME, VIZE-NETZMEISTERIN



Amuse bouche  
Thunfisch Tataki auf Sesam-Wakame  
\* \* \*  
Tristanlanguste  
mit Papaya-Chutney  
\* \* \*  
Flusskrebs-Capelletti  
mit Dillbutter  
\* \* \*  
Bouillabaisse von Süswasserfischen  
\* \* \*  
Steinbutt mit Safransauce,  
Selleriepüree  
und Baby-Gemüse  
\* \* \*  
Gebrannte Crème mit Walnussbiskuit  
und Mandarinensorbet  
\* \* \*  
Kaffee und Friandises  
\* \* \*



## Full House im ZENO's RESTAURANT RÜTLI in ZUG

Unser Netzmeister Urs Neher freut sich immer, wenn die Anlässe im Netz 12 gut besucht werden. Doch bei diesem Netztreffen erlebte er eine Überraschung: Er erhielt online innert kürzester Zeit sehr viele Anmeldungen und der Anlass war dadurch unerwartet überbucht. Für unseren Gastgeber Zeno war das kein Problem.

Er und Sibylle sorgten dafür, dass es für jeden Goldfisch einen schönen Platz an den hübsch gedeckten Tischen gab. So kam es, dass Urs 74 Goldfische, Ehrenfische und Gäste begrüßen durfte. Nach dem feinen Apéro mit Zander-, Felchen- und Hasel-Chnusperli überraschte uns Zeno mit einem exzellenten Menü mit 5 Gängen. Jede Speise war ein Genuss und man spürte die fein abgestimmten Geschmacksnoten im Gaumen. Die im Weinpaket angebotenen Weine harmonisierten perfekt mit den verschiedenen Gerichten. Ein herzliches Dankeschön an Zeno, dem ganzen Küchenteam sowie an Sibylle mit ihren zuvorkommenden Helferinnen. Ihr habt hervorragende Arbeit geleistet. Zum Ausklang spielte Zeno noch einige Melodien auf dem Alphorn.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER



Graved-Lachs mit  
Nüsslisalat, Sauerrahmsauce  
\*\*\*  
Selleriesuppe mit Birne und  
geräucherten Forellenwürfeli  
\*\*\*  
Eglibilets-Piccata  
auf Zitronen-Nudeln  
\*\*\*  
Zanderfilets gebraten, Rotweinbutter  
Kartoffelstock und Blattspinat  
\*\*\*  
Hausgemachte Cassata  
mit Maraschino  
\*\*\*



# Himmlich

Ihr Comestibles-Spezialist  
für Fisch und Fleisch.

100.– Rabatt  
bei der  
Erstbestellung\*  
Rabattcode: Tafelgesellschaft0120  
Jetzt bestellen!

Jetzt bestellen, morgen geliefert \*\*

Frischeparadies Basel | Singerstrasse 12 | 4052 Basel | Tel.: 061 717 92 40

Frischeparadies Zürich | Hardgutstrasse 11 | 8048 Zürich | Tel.: 044 444 10 20

frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES

\* Mindestbetrag der Erstbestellung CHF 300.00, gültig bis 31. März 2020  
\*\* Einmalig Rabatt-Code bei der telefonischen Bestellung angeben

## Gaumenfreuden in der BLUME in ST. GALLEN

Zum ersten Netztreffen im neuen Goldfisch-Jahr versammelten sich 42 Personen in der Blume zum Apéro. Die variantenreichen Häppchen wurden vom Gastgeberpaar Rosa und Ali Koltan offeriert. Den Wein dazu, einen Melsler Müller-Thurgau, spendete Adele Fuster von Fuster's Wybude. Herzlichen Dank!



Die Zeit verfluss bei guten Gesprächen wie im Fluge und schon bat Netzmeister Marcello Gentina die Gesellschaft die Plätze einzunehmen. Bei der Begrüssung konnte er auch die Ehrenfisch-Obfrau Maudi Grossenbacher und Ehrenfisch Erwin Vogel sowie Gäste aus dem Nachbarnetz 16 willkommen heissen. Nach dem obligaten Fischruf wurde mit einer Schweigeminute dem in der vergangenen Woche verstorbenen langjährigen Mitglied Heinrich Walser gedacht. Anschliessend genossen wir ein hervorragendes 4-Gang Menü. Ein wunderschön angerichteter Salat mit einer Jakobsmuschel im Speckmantel eröffnete das Fischmahl. Gefolgt von einer Thurgauer-Rieslingsuppe mit geräucherter Forelle und zum Hauptgang ein perfekt auf den Punkt gebratenes Bodensee Zanderfilet. Einfach eine hervorragende Leistung der Blume-Küche unter der Leitung von Gastgeberin Rosa. Vor dem Dessert, das auch wieder ein

Genuss für Augen und Gaumen war, wurden das Gastgeberpaar und ihre Mitarbeitenden mit einem kräftigen Applaus empfangen und Marcello Gentina sprach ihnen das Lob und den Dank der gesamten Gesellschaft aus. Mit Informationen zu den kommenden Anlässen in unserem Netz und der Verabschiedung wurde dieses Netztreffen, das sicher noch lange in Erinnerung bleiben wird, beendet.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER



Rote Quinoa mit Rote Beete-Salat  
mit Fenchel, gerösteten Baumüssen  
und gebratener Jakobsmuschel im  
Speckmantel  
\*\*\*

Thurgauer-Rieslingsuppe  
mit Gemüse-Julienne,  
geräucherter Forelle  
und Blätterteigstängeli  
\*\*\*

Gebratenes Bodensee Zanderfilet  
auf Wirsinggemüse mit Honig,  
kandierte Kirschtomaten,  
serviert mit Salzkartoffeln und  
Krustentierschaum  
\*\*\*

Baileyscreme / Schwarzwälder Kirschparfait /  
Mango Passionsfrucht mousse  
\*\*\*

Netztreffen Netz 19 am 8. Februar 2020

## Kulinarischer Ausflug nach Sri Lanka im RESTAURANT ADLER in OBERRIET



Fast 50 Goldfische trafen sich im Adler in Oberriet. Der Aperitif wurde in der heimeligen «Alphütte 68» genossen. Danach begrüßte das Netzmeisterpaar Markus Krüger und Margot Köppel die Anwesenden, darunter auch neue Mitglieder.

Zum Auftakt des gelungenen Menüs wurde eine köstliche Fischsuppe mit Felchen und Hecht aus dem Bodensee gereicht. Dann folgte ein schön garnierter Teller mit fünf Variationen vom Raumlachs. Der Hauptgang war von der Küche Sri Lankas geprägt. Drei verschiedene Fische mit drei verschiedenen Currysaucen. Fast niemand kannte zuvor das

schwarze Curry. Die Schärfe war moderat, um dem Fisch nicht seinen Geschmack zu nehmen. Das Dessert war – wie im Adler gewohnt – üppig, aber mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Wer nach diesen vier Gängen noch immer Appetit verspürte, durfte sich am reichhaltigen Käsebuffet bedienen.

Das Gastgeberpaar Melanie und Daniel Wildhaber und die Mannschaft aus Küche und Service haben wiederum eine überzeugende Leistung erbracht. Ihr Können und ihre Kreativität wurden mit warmem Applaus belohnt.

MARKUS KRÜGER, NETZMEISTER

Apéro mit verschiedenen Häppchen  
\*\*\*

Bodensee-Fischsuppe mit Felchen- und  
Hechtstreifen, Kräuter-Knoblauchbrötchen  
Raumlachs-Quintett, begleitet von kleinem  
Blattsalatbouquet  
\*\*\*

Fisch-Trio «Sri Lanka» mit Saibling, Forelle,  
Egli an gelber, roter und schwarzer  
Currysauce, Basmatireis, Kottu Rotti,  
Gemüseplatte  
\*\*\*

Toblerone-Mousse, Vermicelles-Tiramisu,  
Brot- und Butterpudding mit Kokosglacé,  
Magenbrotparfait  
Käsebuffet  
\*\*\*





Über 40 Fischliebhaber meldeten sich zum leider letzten Netztreffen bei Edith Zwahlen und Daniela Leu an. Die beiden haben sich entschieden, den Gasthof per 1. Mai dieses Jahres zu verpachten.

Nach nahezu 20 Jahren als Goldfisch-Betrieb haben sie uns noch einmal mit einem vorzüglichen Fischgericht und dem legendären Dessertbuffet verwöhnt. Die Vorsteherschaft, vertreten durch Oskar Müller mit seiner charmanten Frau, liess sich die Würdigung der langjährigen Zusammenarbeit nicht nehmen. Sogar die ehemalige Chefin des Testwesens, Mägi Kunz, reiste aus dem fernen «Bärnbiet» an, um das bewährte Team zusammen mit ihrem Sigi zu verabschieden. Zwei Goldfische verfassten für das Gastronomen-Duo sogar je ein Gedicht – aus Platzgründen sei nur eines wiedergegeben:

*Als Wirtin hier zum letzten Mal  
verschönerst du den vollen Saal.  
Die Wirterei, du lässt sie los,  
was dachtest du dabei dir bloss?  
Wir lieben deinen edlen Fleiss  
und scheuen dafür keinen Preis.  
Kein feiner Wein, kein Essen mehr,  
das unsre Mägen freut' so sehr.  
Die Welt wird grau, fast kalt und trist,  
wenn du als Wirtin nicht mehr bist.  
Doch anderseits, dein Leben steht  
am Wendepunkt, die Zeit vergeht  
Drum starte gut, mit neuem Ziel,  
wir wünschen dir der Freude viel,  
Gesundheit, Friede, etwas Glück,  
die Pflichten binde stark zurück.  
Geh deinen Weg und nicht verzag.  
Geniesse noch den heut'gen Tag  
mit uns in dieser trauten Rund.  
Geseget sei doch diese Stund.*



Wir wünschen Edith einen freudigen Ruhestand und gute Gesundheit! Daniela wünschen wir weiterhin viel Erfolg und ein freudiges Schaffen! Vielen Dank für die vielen Gaumenfreuden die wir bei Euch erleben durften!

WILLI KELLER, NETZMEISTER

Weissweinsuppe nach Hausrezept  
mit Fischcroupons  
\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Lachsklösschen  
\*\*\*

Verschiedene Fischspezialitäten  
aus Fluss und Meer vom Buffett  
diverse Beilagen  
\*\*\*

Dessertbuffet vom Hauskonditor  
\*\*\*

**Glen**  
Speise- und Weinkarten  
**BY ATELIER MANUS**

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

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

## WETTBEWERB

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

### Liebe Goldfische

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

**In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Satz zu lesen?**  
"Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er in Basel."

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 17. April 2020. **Viel Glück!**

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs in Ausgabe 170 ist  
Herbert Albert aus Ermatingen. Herzliche Gratulation!

Netztreffen Netz 8 Basel und Umgebung am 25. Januar 2020

## Klassische Forelle blau im HOTEL RESTAURANT STADTHOF in BASEL

Zu diesem Anlass pilgerten 18 Goldfische in die Altstadt von Basel in den Stadthof zum allerersten Netztreffen.

Nach dem vom Hause kredenzten Apéro nahmen wir an der Tafel unsere Plätze ein. Unser Gastgeber Sepp Schüpfer hat bewusst sein klassisches Fischmenü servieren lassen. Auf die Zubereitung und die Frische der Forelle waren wir alle gespannt. Zwei Stunden vor dem Verzehr schwimmen die Forellen noch in den Becken der Walliserkanne – frischer geht's fast nicht mehr! Das Küchenteam unter Leitung von Laurent Belchlin verstand es, die Forellen blau auf den Punkt zu garen. Sie mundeten vorzüglich und ihre Frische spürte man deutlich. In kurzen Worten stellte uns Sepp Schüpfer sein Team vor und mit einem heftigen Applaus bedankten wir uns für die herzliche Gastfreundschaft. Ein gelungenes erstes Netztreffen im Stadthof bleibt uns in bester Erinnerung.

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Krevetten Aioli  
\*\*\*  
Suppe gedeckt (Safransuppe mit Muscheln)  
\*\*\*  
Grüner Salat an Hausdressing  
\*\*\*  
Forelle blau  
Salzkartoffeln  
\*\*\*  
Schokoladenmousse hausgemacht  
\*\*\*



Netztreffen Netz 8 Basel und Umgebung am 7. Dezember 2019

## Kulinarische Höhenflüge im GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN in BASEL

In der Adventszeit trafen 22 treue Gesellschafterinnen und Gesellschafter zum letzten Netztreffen im Jahre 2019 im Goldenen Sternen ein. Die aufgelegte Speisekarte versprach kulinarische Höhenflüge. Unsere Erwartungen sind übertroffen worden.

Was uns die Küche bot war vom Feinsten: Von der Vorspeise über die Suppe, die beiden Fischgänge und das Dessert stimmte einfach alles. Einige Teilnehmer schwärmten vom hervorragend zubereiteten Kabeljau und andere vom Zander auf Sauerkraut. Ausser dem Kabeljau stammen sämtliche Produkte aus der Region, denn frische Produkte stehen im Sternen im Vordergrund. Dem Küchenteam unter Leitung von Timo Roniger gebührt ein grosser Dank für die gebotene hohe Fischkochkunst. Auch die Servicemitarbeiter verdienen für den zuvorkommenden Service ein grosses Kompliment. Am späteren Nachmittag endete ein erfolgreiches Netztreffen. Wir kommen gerne wieder in den Goldenen Sternen.

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Bouillabaisse Sternen Art  
Edelfische – Baguette – Sauce Rouille  
\*\*\*  
Pochierter Kabeljau  
Lauchvinaigrette – schwarzer Venerereis –  
Zitronenschaum  
\*\*\*  
Gebratener Zander  
Sauerkraut – Kartoffelstock – Safranschaum  
\*\*\*  
Tarte Tartin  
Bratäpfelkompott und Vanilleglace  
\*\*\*



## 15 Jahre im Goldenen Fisch: das CROIX-BLANCHE in SUGIEZ

Treue, gut gelaunte Goldfische fanden an einem kühlen Spätherbsttag den Weg ins Croix Blanche. Der gute Ruf seines Küchenchefs Marcel Kissling und seiner Tatiana sind immer eine Reise an den schönen Murtensee wert.

Der vom Gastgeber offerierte Apéro mit fein gebackenen Karpfenfilets fand regen Zuspruch und die Freude auf das Wiedersehen war entsprechend gross. Der Netzmeister hiess alle herzlich willkommen und er freut sich immer wieder, wenn die Netztreffen gut besucht sind. Es motiviert ihn, so der Fischkochkunst der Goldfisch-Restaurants die Ehre zu erweisen und ihnen somit auch unsere Wertschätzung zu zeigen.

Gerne folgten wir der Aufforderung unserer Gastgeber Marcel und Tatiana Kissling, um an den geschmackvoll gedeckten Tischen Platz zu nehmen. Nach dem Fischruf liessen sich die Goldfische vom zuvorkommenden Servicepersonal bedienen und genossen es sichtlich, sich die Kreationen von Marcel Kissling mit einem guten Tropfen Wein vom Vully schmecken zu lassen. Dazu wurde rege „gefach-simpelt“. Vor dem Dessert war es an Vize-Tafelmeister Daniel Karrer, Marcel Kissling und seiner bezaubernden Frau Tatiana für 15 Jahre Zugehörigkeit zum Goldenen Fisch herzlich zu gratulieren und ihnen die Urkunde zu überreichen. Auch wurde ihnen von den Gästen für das ausgezeichnete Fischessen entsprechend applaudiert.

Und wie oft neigte sich ein gelungener Anlass zu Ende, doch er bleibt uns mit all seinen Facetten, wie Fischessen, vorzüglicher Gastfreundschaft, freudigem Wiedersehen und der Gewissheit, uns bei einem nächsten Netztreffen wieder zu sehen, in bester Erinnerung.

MANFRED BLASER, NETZMEISTER



Karpfenfilets gebacken  
mit Sauce Tartar  
\*\*\*  
Hummersuppe  
\*\*\*  
Zander auf Weisswein  
Trüffelrisotto  
\*\*\*  
Hechtfilets provençales mit Bratkartoffeln  
an Schweizer Alpenkräutern  
\*\*\*  
Vermicelles-Tiramisu  
\*\*\*



### Fachwissen

## Die FORELLE ist Fisch des Jahres 2020

Die Forelle ist der beliebteste und am meisten verbreitete Fisch in der Schweiz. Sie gehört zur Familie der Salmoniden (Lachs, Saibling, Äsche, Felchen). Ihre Lebensgrundlage verändert sich aber wie bei vielen anderen Tierarten stark und darum ist auch die Forelle gefährdet. Um auf ihren Lebensraum aufmerksam zu machen, hat der Schweizer Fischereiverband die Forelle zum Fisch des Jahres 2020 gekürt.

In der Schweiz gibt es immer mehr Fischzuchten, wo Sie, liebe Goldfische, Forellen, Saiblinge, Karpfen usw. beziehen können. Wir werden an diesem spannenden Thema dran bleiben.

OSKAR MÜLLER, TAFELHERR



## Ausgebuchtes Netztreffen im Weisstannental im FISCHERSTÜBLI in SCHWENDI

Mit vierzig Goldfischen war das Fischerstübli im wildromantischen Weisstannental im Sarganserland bis auf den letzten Platz voll. Die Netztreffen beim Wirtepaar Esther und Meinrad Gmür sind längst kein Geheimtipp mehr.

Vize-Netzmeisterin Margot Köppel und Netzmeister Markus Krüger freuten sich, gleich acht neue Gesellschafterinnen und Gesellschafter zu begrüßen. Zum vom Haus offerierten Aperitif wurde Saiblingsmousse auf Fruchtebrot gereicht. Das Menü begann mit einem Weissweinschaumsüppchen mit geräucherter Forelleneinlage. Die darauffolgenden Forellenleberli begeistern auch Gäste, die um Innereien sonst einen grossen Bogen machen. Als Hauptgang wurden pochierte Filets von der Forelle und vom Saibling serviert. Mit einem herbstlichen Dessertteller fand das reichhaltige Menü seinen Abschluss. Alle Fische stammten aus der hauseigenen Zucht.

Mit warmem Applaus wurden die Leistungen von Küche und Service gelobt. Die Gäste im gemütlichen Fischerstübli hatten keine Eile, die Mittagstafel zu verlassen; die letzten Goldfische machten sich erst gegen 18 Uhr auf den Heimweg. Woher der Schreibende das so genau weiss, bleibt sein Geheimnis ...

MARKUS KRÜGER, NETZMEISTER



Mousse vom kalt geräucherten Saiblingsfilet auf hausgemachtem Fruchtebrot  
\*\*\*

Riesling-Sylvaner-Schaumsuppe mit kalt geräucherten Forellenstreifen  
\*\*\*

Nüsslisalat an Soja-Sesam-Sauce mit in Butter gebratenen Forellenleberli  
\*\*\*

Forellen- und Saiblingsfilet pochiert, an Orangen-Curry-Sauce, Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl  
\*\*\*

Hausgemachtes Marronimousse, marinierte Orangen und eine Garnitur von Meringues und Rahm  
\*\*\*



## Weiterführung der Geschäftsstelle



Ab sofort wird die Geschäftsstelle von Rita Gugger und Andrea Dängeli im Tandem geführt. Sie erreichen die Geschäftsstelle wie folgt:

### Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

**Rita Gugger und Andrea Dängeli**  
Hauptstrasse 13  
3303 Zuzwil

**Mobil Rita Gugger +41 (0)79 706 50 19**  
**Mobil Andrea Dängeli +41 (0)79 374 10 98**

[info@goldenerfisch.ch](mailto:info@goldenerfisch.ch)

## WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

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

Herr und Frau Peter & Sonja Götschmann, Holderbank  
Herr und Frau Carl & Vivien Goldschmidt, Rheinfelden  
Herr Konrad Burch, Steinhausen  
Herr Werner Curssow, Elgg  
Frau Monika Timme, Thalwil  
Herr Paul Frey, Zürich  
Herr Roberto Fröhlich, Pfäffikon, ZH  
Herr und Frau Marcel & Ruth Kühne, Wilchingen  
Herr Hans Ueli Schmid, Engelburg  
Frau Erika Aeberhard und Heinz Gerber, Zuzwil BE  
Herr Manfred Marrer, Lostorf  
Herr und Frau Christoph & Esther Tinner, Sax  
Herr und Frau Christoph & Bettina Rohrer, Teufen AR  
Herr Peter Schilling, Zumikon  
Herr und Frau Wilfried Jo & Anja Bereiter, Rorschach  
Herr Bruno Walter, Abtwil SG  
Herr Mike Brunner, Häggenschwil  
Herr Andrea Gentina, Balgach  
Herr René Beyer, Rüslikon  
Herr Marc Wilmes, Zürich  
Herr und Frau Beat & Judith Oswald, Weesen  
Herr und Frau Walter & Doris Bösch, Werdenberg  
Herr Michel Affolter, Röthenbach  
Herr René Ochsner, Sisikon  
Herr Roy Zingg, Hefenhofen  
Herr Werner H. Geiger, Goldau  
Frau Ursula Tilly, Walchwil,  
Herr Felix Aeberli, Küsnacht

# Die besten neun Schweizer Kochlernenden kochen um die Wette

Im März 2020 findet die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. Neun Kochtalente kämpfen bei «gusto20» in einem packenden Live-Wettkampf um Sieg, lehrreiche Preise und nachhaltige Kochkarrieren.

**Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist auch dieses Jahr Preissponsor für einen Bildungsausflug ins Tropenhaus Frutigen und stellt die Finalteilnehmenden vor.**



**Simon Beer (17), 2. Lehrjahr,  
Kemmeriboden-Bad in Schangnau**

Als Kind wollte Simon Beer Eishockeyspieler werden. Im Kochberuf fand er nun ebenfalls all jene Elemente, die ihn beim Hockey faszinieren: Freude, Ausdauer, Disziplin, die Bereitschaft, einen Schritt mehr zu machen, und vor allem Teamplay.



**Celine Maier (17), 2. Lehrjahr,  
Residenz Au Lac in Biel**

Für Celine Maier war schon immer klar, dass sie einst in der Gastronomie arbeiten möchte. Am Kochberuf liebt sie besonders, dass sie Menschen glücklich machen und ihre Kreativität bei den verschiedensten Herausforderungen im Alltag ausleben kann.



**Karin Fässler (18), 3. Lehrjahr,  
Hotel Hof Weissbad**

Karin Fässler macht schlicht wegen ihrer Leidenschaft fürs Kochen bei «gusto20» mit und verspricht bei einem Sieg Freudensprünge. Ihr früherer Traumberuf war Bäckerin, heute kreiert sie in der Küche am liebsten Pâtisserie.



**Fabio Sutter (17), 2. Lehrjahr,  
Kantonsspital Olten**

Fabio Sutter arbeitet am liebsten auf dem Posten des Entremetiers, weil für ihn hochwertiges Gemüse und kreative Beilagen elementar sind. Allgemein findet er, dass Fleisch heutzutage nicht zu sehr im Vordergrund stehen sollte. Wenn er «gusto» gewinnt verspricht er ein grosses Fest.



**Raul Garcia (18), 3. Lehrjahr,  
Restaurant Anker in Teufen**

Einer der Gründe, wieso Raul Garcia Koch lernt, ist die Möglichkeit, in der ganzen Welt auf diesem Beruf arbeiten zu können. Genau das möchte er nach seiner Lehre dann auch machen: Verschiedene Restaurants und Kulturen kennenlernen.



**Jan Tischhauser (17), 2. Lehrjahr,  
City West Hotel & Restaurant in Chur**

Früher wollte Jan Tischhauser Feuerwehrmann werden. Heute träumt er davon, nach seiner Lehre in grösseren Küchen im Ausland zu arbeiten und andere Kochkulturen kennenzulernen. Bei «gusto» macht er mit, weil er eine Herausforderung suchte.



**Patrice Kaufmann (16), 2. Lehrjahr,  
Hotel Restaurant Löwen in Dielsdorf**

Früher wollte Patrice Kaufmann unbedingt Sportmoderator werden, um so um die ganze Welt von Anlass zu Anlass reisen zu können. Heute liebt er das Kochen und kann hier seine Kreativität ausleben. Neben dem Kochen ist Fussballspielen seine grösste Leidenschaft.



**Kim Weber (20), 3. Lehrjahr,  
Rufferheim in Nidau**

Kim Weber ist stolz, bei «gusto» die Westschweiz vertreten zu dürfen, und möchte das Beste für die Romandie geben. Der Kochberuf gefällt ihr, weil sie gerne Menschen mit einem feinen Essen eine Freude macht.



**Fabienne Maggi (20), 2. Lehrjahr,  
Spital Uster**

Fabienne Maggi hat bereits eine Lehre als Fachfrau Hauswirtschaft gemacht, dabei kam auch ihr Interesse am Kochberuf auf. Sie setzt sich gerne mit dem Thema Ernährung auseinander und liebt es, mit Lebensmitteln zu experimentieren.

## «gusto»: Nachhaltige Jugendförderung mit Tradition

Bis Ende November hatten Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr aus der ganzen Schweiz Zeit, für eine Teilnahme bei der Schweizer Meisterschaft «gusto20» ein Menu entsprechend der Wettbewerbsaufgabe einzureichen. Am 19. März treten nun die besten neun Kochlernenden in der Berufsschule Baden zum Live-Wettkochen vor einer fachkundigen Jury an. Die Rangverkündigung findet einen Tag später im Rahmen einer Gala in Montreux statt.



**ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT**  
**Erste Lachsräucherei der Schweiz**

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

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

### REDAKTION & GESTALTUNG

Tanja Horlacher | Redaktionsbüro Schriftlinse  
 redaktor@goldenerfisch.ch

### LEKTORAT

Bernd Spahni  
 bcsp@bluewin.ch

### ANZEIGEN

Hansjürg Gugger

werbung@goldenerfisch.ch

### DRUCK

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

Auflage 2.000 Stück

Erscheinung 4 mal pro Jahr

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste  
 Ausgabe im Juni: 24. April 2020

Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder der  
 Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



## TERMINE 2020 Alle Termine auch auf [www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse](http://www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse)

Fr 27.03. (A)	Netztreffen 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof-Minigolf Breitfeld, Risch-Rotkreuz	Urs Neher
Fr 27.03. (A)	Abschluss-Essen 7- Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Patrick Lerch
Sa 28.03. (A)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 20- Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streiff
Sa 28.03. (M)	Abschluss-Essen 7- Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Patrick Lerch
So 29.03. (M)	Netztreffen 9- Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöffland	Monika Fischbacher
Sa 04.04. (M)	Netztreffen 13- Zürich / Thur Hotel St. Gotthard / Hummer- & Austernbar, Zürich	Irene Demuth
Sa 04.04. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum) 2- Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
So 05.04. (M)	Netztreffen 17- Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Marcello Gentina
Sa 18.04. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 5- Bielersee / Solothurn Gasthof Brücke, Hagneck	Urs Peter Stebler
Fr 08.05. (N/A)	Vorabendprogramm zu Jahresfest/ GV 14- Zürichsee / Oberland- Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Vreny Meier-Müller Hansjürg Gugger
Sa 09.05. (T)	GV und Jahresfest 14- Zürichsee / Oberland Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Geschäftsstelle
Sa 16.05. (A)	Netztreffen 10- Luzern Restaurant und Hotel Sternen, Buochs	Fabrizio Gessa
Sa 16.05. (A)	Netztreffen 16- Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Hermann Scherrer
Sa 16.05. (M)	Netztreffen 9- Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant FAHR, Künten / Sulz	Monika Fischbacher
So 17.05. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 15- Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Willi Keller
So 24.05. (M)	Netztreffen 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis	Urs Neher
Do 28.05. (M)	Ehrenfisch-Treffen 5- Bielersee / Solothurn Hotel-Restaurant Seeblick, Mörigen	Maudi Grossenbacher
Sa 06.06. (M)	Netztreffen 4- Fribourg / Freiburg Hotel Schiff am See, Murten	Manfred Blaser
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 19- Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Schlössli Sax, Sax	Markus Krüger
Sa 20.06. (A)	Netztreffen 20- Engadin / Mittelbünden Schlosshotel Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 21- Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Ascona	Janine Bürge
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 2- Rhône / Rottu Hotel Restaurant Landhaus, Münster	Roberto Huber
Mi 24.06. (M)	Netztreffen 16- Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen	Hermann Scherrer
Fr 26.06. (A)	Netztreffen 6- Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Hanspeter Schläppi
Fr 26.06. (A)	Netztreffen 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
Sa 27.06. (M)	Netztreffen 17- Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Seeblick, St.Gallen	Viktor Styger
Sa 27.06. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 15- Schaffhausen / Rhein Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	Willi Keller
Fr 03.07. (T)	Netztreffen 18- Sihlsee / Walensee & 14- Zürichsee / Oberland Musical «Flashdance», Walenstadt Restaurant Seehus, Quinten	Vreny Meier-Müller
Sa 25.07. (M)	Netztreffen 16- Unterer Bodensee / Thurgau Residenz Seeterasse, Öhningen	Hermann Scherrer
Sa 25.07. (A)	Netztreffen 20- Engadin / Mittelbünden Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streiff
Sa 08.08. (M)	Netztreffen 1- Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Mi 12.08. (M)	Netztreffen 15- Schaffhausen / Rhein Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	Willi Keller
Do 13.08. (M)	Netztreffen 8- Basel und Umgebung Restaurant Walliser Kanne, Basel	Dominique Brändle