



Editorial



Zurück in die Zukunft



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

Wir schreiben das Jahr 2013. In Meisterschwanden am Hallwilersee findet die Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch statt. Ein Traktandum nimmt die Anwesenden ganz besonders in Anspruch. Es geht um einen Projektkredit in der Höhe von 15'000 Franken für eine neue Homepage, damit sich diese automatisch den mobilen Geräten wie Smartphones und Tablets anpasst (Responsive Design). Die zentrale Frage lautet: Ist eine mobile Homepage überhaupt ein Bedürfnis und soll dafür eine spezielle Goldfisch-App entwickelt werden? Von Seiten einzelner Netzmeister wird die Frage nach der Notwendigkeit aufgeworfen. Ein «Goldfisch» möchte in Erfahrung bringen, wie viele der Anwesenden das neue Angebot auch wirklich nutzen würden. In eine ähnliche Richtung zielt das Votum eines anderen Gesellschafters. Er warnt davor, sich der Zukunft gegenüber zu verschliessen und gibt zu bedenken, dass die Tafelgesellschaft schliesslich nicht stehenbleiben will, sondern im Gegenteil noch wachsen möchte. «Eine App kann durchaus sehr nützlich sein, ob man allerdings soviel Geld ausgeben will, ist eine berechtigte Frage», so die Einschätzung eines Vertreters der jüngeren Generation. Die angeregte Diskussion zeigt: Die Meinungen sind unterschiedlich. Das widerspiegelt sich auch in der Abstimmung. Mit 31 Ja gegen 22 Nein wird dem Projektkredit für die neuen Medien schliesslich stattgegeben.

Heute, knapp vier Jahre später, wissen wir: Das war der absolut richtige Entscheid! Auch wenn eine Homepage immer wieder aktualisiert, sprich bewirtschaftet werden muss und entsprechend Geld kostet: Ohne diese elektronischen Socialmedia-Kanäle



Goldfischtafel

Gastgeber Guido Rey vom Gasthof Tell in Gisikon präsentiert sichtlich stolz die soeben «erworbene» Goldfisch-Tafel.

SEITE 3



Cheminéefeu

Netzmeisterin Vreny Meier und Direktor Engin Sar vom Hotel-Restaurant Rössli Hurden begrüsst die Gäste am Cheminée-feuer.

SEITE 9



Premiere

Restaurant Jägerhaus in Altenrhein: Ein konzentrierter Vize-Netzmeister Marcello Gentina vor seinem ersten Auftritt.

SEITE 12



Fisch-Könige

Königlicher Besuch beim Edelfisch-Fondue-Netztreffen im Bodensee-seehotel Weisses Rössli in Staad.

SEITE 13

ginge es schlicht und ergreifend nicht mehr. Mittlerweile ist die erste Homepage längst überarbeitet worden, und erst kürzlich erfuhr der Internet-Auftritt unserer Tafelgesellschaft erneut eine wirkungsvolle Auffrischung. Ein Refreshing, das den Benutzern nicht nur Spass macht, sondern noch mehr zu bieten vermag. Entsprechend begeistert sind die ersten Reaktionen von Anwendern ausgefallen. Und nach Aussage unserer Geschäftsstelle wird die neue Homepage durchs Band weg gerühmt – und das nicht nur von Jungen, sondern auch von älteren Mitgliedern. Ist das nicht ein tolles Signal! Überzeugen Sie sich selber und besuchen Sie uns unter www.goldenerfisch.ch

Martin Suter, GF-Redaktor

Hotel Bad Horn in Horn

Herzliche Einladung zur GV und zum Jahresfest 2017



Samstag, 6. Mai 2017, 10 Uhr

Die detaillierte Einladung finden Sie auf den Seiten 14 und 15.

Hero
GASTRONOMIQUE

**Für die moderne Küche.
Seit 1886.**

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



- | | | | |
|----------------|---|-----------------|---|
| Seite 2 | Tafelübergabe im Hotel Bad Eptingen | Seite 7 | Highlights und Veränderungen im Netz 9 |
| Seite 4 | Ein neuer «Goldfisch» in Weinfelden | Seite 8 | Asiatisches Netztreffen in der «Obernaun» |
| Seite 5 | Erfreulich: Auch das Tessin wieder dabei! | Seite 9 | Glärnischhof Zürich: Auf hohem Niveau |
| Seite 6 | Netztreffen der Sonderklasse in Thunstetten | Seite 10 | Feuilleton: Bald ist wieder Muttertag |
| Seite 6 | Grossartigkeiten in der Webern Bern | Seite 11 | Hohe Schule der Kochkunst in Tägerwilten |

KADI⁺



Eine tolle Bereicherung für das Netz 8



Hotel Bad Eptingen: Strahlende Gesichter nach der Tafelübergabe.

Am 28. Januar 2017, einem schönen Wintertag, erwartete das Hotel Bad Eptingen seine Gäste zur Tafelübergabe im kleinen Rahmen. Unsere Gastgeber Heinz Schwander und Stefano Spata hatten nebst der Vertretung der Vorsteherchaft ihre guten Gäste und Freunde und wie z.B. den ehemaligen Goldfisch-Gastronomen des «Neuhüsli» in Liestal, eingeladen. In der gediegenen Bar tischten uns die Gastgeber feinste Apérohähppchen und einen kühlen Champagner auf. Schnell entstanden die ersten Kontakte und die Erwartungen an das Fischessen stiegen. Im wunderschön dekorierten grünen Saal durften die 23 Gäste Platz nehmen und wurden vom Netzmeister herzlich willkommen geheissen. Der Fischruf zauberte dem einen oder anderen Gast ein Lächeln auf die Lippen. Das Fischmahl und das Dessert waren mit viel Liebe und hoher Kochkunst zubereitet: Vom Lachs, über das ausgezeichnete und wohlschmeckende Hummersüppchen, dem Saibling, dem Filet vom Steinbutt, alles exquisit im

Geschmack sowie für das Auge schön angerichtet. Vor dem Dessert durften die Gastgeber und der Küchenchef Emmanuel Friedmann die Insignien der Tafelgesellschaft aus den Händen von Tafeldame Margrit Kunz, Tafelmeister Tino Stöckli und Tafelherr Thomas Hänggi entgegennehmen. Tino Stöckli lobte die Küchencrew und den Service für die tadellose Leistung. Im Hotel Bad Eptingen wird die Philosophie der Tafelgesellschaft gelebt und das Netz 8 darf stolz auf den Neuzugang sein. Seid herzlich willkommen, denn ihr stellt eine tolle Bereicherung für das Netz dar. Diese Tafel habt ihr verdient und ihr dürft stolz auf diese Auszeichnung sein! Mein Vize-Netzmeister Dominique Brändle und ich freuen uns, die Gesellschafter zu einem Netztreffen Ende August 2017 ins Bad Eptingen einladen zu dürfen. Nochmals geht ein grosser Dank an die Gastgeber und das gesamte Team des Hotels Bad Eptingen für die Ausrichtung dieses schönen festlichen Anlasses. Thomas Hänggi, Netzmeister

Hausmarinierter Norwegischer Lachs
mit einer Selliemousseline und Limettenquark

Geschäumtes Hummersüppchen mit
Cognac abgeschmeckt

Saibling vom Sattel an Safranschaum
auf Wurzelgemüse

Filet vom Steinbutt auf mediterranem Gemüsebett,
konfierte Tomaten und Basilikumöl

Bayerische Crème mit weisser Schokolade,
garniert mit Früchten,
Exotic-Sorbet und Mangocoulis

Kaffee



Hotel Bad Eptingen: Filet vom Steinbutt auf mediterranem Gemüsebett.



Hotel Bad Eptingen: Der festlich geschmückte Saal.

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.



Hotel Bad Eptingen: Gemütlicher Apéro in der gediegenen Bar.



Gelungener Start mit einem alten Bekannten



Gasthof Tell, Gisikon: Guido Rey und Martin Vogel mit Vorsteherschaft und Netzmeister.

Das erste Netztreffen mit Tafelübergabe fand im Gasthof Tell in Gisikon statt. Ein gelungener Auftakt für das Netz-Jahr 2017. Zahlreiche Gäste, Vertreter der Vorsteherschaft, Gesellschafter, Vertreter des Gamag Management und auch Gemeindevertreter fanden sich im einmaligen Klosterkeller des Gasthofs Tell zum Apéro ein, der vom Gastgeber Guido Rey offeriert wurde. Anlass dazu gab die feierliche Tafelübergabe. Die Zeit bis zum Fischmahl wurde genutzt, um sich im Gespräch untereinander kennenzulernen. Gastgeber Guido Rey mischte sich ebenfalls unter die Anwesenden, um Goldfisch-Luft zu schnuppen.

Nach einer kurzweiligen Zeit konnten wir den zauberhaft-festlich dekorierten Dézaley Saal betreten. Guido Rey und Netzmeister Fabrizio Gessa haben die Gelegenheit genutzt, die Vorsteherschaft, Gäste, Gesellschafter, Mitglieder des Gamag Management sowie Behördenvertreter zu begrüßen. Mit grosser Freude konnten unser Ehrenfisch André Himmelrich mit seiner Gattin Claudia Himmelrich-Wendel sowie Netzmeister Urs Neher mit Esther Neher begrüsst werden. Das Fischmahl konnte beginnen.

Die anwesende Gesellschaft wurde überrascht mit einem delikaten Vier-Gang-Menü. Dazu passend wurde ein Seetaler Cuvée AOC Rotwein aus Luzern serviert.

Alle Gänge waren sorgfältig ausgewählt und auf den Punkt genau zubereitet. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft und Martin Vogel für die tolle Leistung. Der Einstand ist gebührend geglückt. So konnte nach dem Hauptgang ein weiterer Schritt eingeleitet werden. Fabrizio Gessa würdigte die tolle Leistung des Gastgebers, aber auch jene der Küchenmannschaft und des Service-Personals. Ein grosser Applaus ging an unsere Gastgeber Guido und Martin, die es verstanden haben, einen gelungenen Anlass mit einer tollen Mannschaft zu organisieren.

Vor dem Dessert dann die feierliche Zeremonie. Die Tafelübergabe wurde eingeleitet von Dani Karrer, der die Geschichte der Gemeinde und des Betriebes beleuchtete. Gefolgt von Mägi Kunz, welche die Feinheiten des Testwesens erläuterte. Der krönende Abschluss erfolgte durch Tafelmeister Tino Stöckli

Zweierlei Mousse vom Salm und Avocado

Aus dem See und Meer
Gebratenes Albelfilet aus dem Vierwaldstättersee
und marinierten Pulpo
auf farbigem Gemüse-Tartar
an Kresse-Emulsion

Riesling Suppe mit Flusskrebren
an Safranschaum und Sesamgebäck

Pochierte Regenbogenforelle
an Noilly-Prat-Sauce mit Belugalinsen
Wirsingstreifen und Kerbelreis

Winterliches Kastanien-Parfait
mit warmen Portweinzwetschgen



Gasthof Tell, Gisikon: Gastgeber Guido Rey präsentiert sichtlich stolz die Goldfisch-Tafel.

mit der offiziellen Tafelübergabe. Die Stimmung war sehr gut, und beim anschliessenden Dessert konnten die angeregten Gespräche vertieft werden. Mit der Tafelübergabe und dem Netztreffen im Gasthof Tell durften wir wieder einen Betrieb willkommen heissen, bei dem der Fisch mit besten Gewissen genossen werden kann. Wir wünschen dem Gasthof Tell für die Zukunft viel Erfolg und heitere Stunden mit den Gesellschaftern des Goldenen Fisches. Fabrizio Gessa, Netzmeister

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Wolfsbarsch im Hold-o-mat...

www.hugentobler.ch/rezpte



Gasthof Tell, Gisikon: Testchefin Mägi Kunz bei ihren Ausführungen.



«Goldfisch-Taufe» am 11.11.



Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden: «Freude herrscht» beim Team und bei den bereits etablierten Goldfischen.

Vorab ein paar Aspekte zur fünften Jahreszeit (11.11.2016): Halbzeit – Wechsel – Sommer / Winter = Halloween. Der Martinstag wird am 11.11. gefeiert. Zum Brauchtum von Sankt Martin gehören das Gansessen und Wein. Die Gans-Abhauete in Sursee (Luzern) blickt auf eine grosse Tradition zurück. Im Kanton Bern wird mit dem Fasnachtsbär eine Verbindung überliefert für die 5. Jahreszeit als Winterruhe der Bären mit Start am 11.11. bis Fasnacht im Februar. Dies ist ein kurzer Rundgang, weshalb man von der fünften Jahreszeit spricht.

Die begehrte Auszeichnung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch durfte ich Thomas Bodenmann überreichen. Anwesende Gäste waren: Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena Burkhard, Martin Suter, Redaktor der Zeitschrift Goldener Fisch, Mägi Kunz, zuständig für das Testwesen und Walter Wild,

Vize-Netzmeister. Was wir heute aufgetischt bekommen, war einfach gute Kochkunst, aufmerksam und freundlich serviert. Jeder Gang wurde mit kurzen Worten erklärt. Die Weinbegleitung nur von regionalen Winzern wie Müller-Thurgau vom Ottoberg, Pinot Blanc aus Weinfelden und Sauvignon Blanc aus Diessenhofen. In diesem Team spürt man die Begeisterung und Liebe zur Arbeit. Die vorgetragenen Produkte stammen ausnahmslos aus der Gegend vom Bodenseefischer Uli Jmhof aus Uttwil. Thomas Bodenmann nimmt sich immer die Zeit, kauft die Produkte sowie auch Beifang wie Trüsche und Wels mit den Edelfischen in Uttwil persönlich ein. Die harten Bedingungen auf dem Weg zu dieser Auszeichnung erläuterte Mägi Kunz. Tino Stöckli übergab die Tafel mit den Worten, das diese immer im Eigentum der Gesellschaft bleibt, aber jederzeit

Fenchel-Mango-Salat mit gebratenem Felchenfilet
Egfilet mit Petersiliensauce Karottengemüse und Kartoffel-Selleriepüree
Seeforellenranche mit geschmorten Tomaten und Safrannudeln
Pochierter Apfel mit Vanilleglace und Ananassalat

wieder abgeschraubt werden kann, wenn die Qualität nicht mehr den Kriterien entsprechen sollte. Wir genossen diesen Mittag sehr und wünschen Thomas Bodenmann und seiner Crew alles Gute.
Erich Messmer, Netzmeister



Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden: Auch der Hauptgang mit der Seeforellenranche auf Safrannudeln war eine kulinarische Entdeckung und gleichzeitig eine Augenweide.

Filet 1 / Romandie : Restaurant du Lac, Le Pont

Patronne professionnelle – équipe sympathique!



Restaurant du Lac, Le Pont : Excellent moments.

La Vallée de Joux aurait pu en freiner certains en ce samedi 3 décembre 2016. Le temps était bien bas et le brouillard bien présent au travers des fenêtres du restaurant du Lac au Pont qui nous accueillait pour un repas de notre confrérie. Bien heureuse-

ment, la chaleur et la bonne humeur des personnes présentes ont fait vite oublier ces désagréments météorologiques. Accueillis par une patronne professionnelle et son équipe sympathique, l'apéritif nous attendait et la salle se remplissait gentiment. Au menu, 3 entrées, 1 plat, fromage et dessert ; de quoi ravir les papilles de tous les membres présents. Après un «appel du poisson» faite par le Maître de Filet, une première pour le Filet No 1, les agapes allaient pouvoir commencer. Tout d'abord, un tatar de Féra provenant du Lac de Joux, suivi d'un velouté de brochet doucement parfumé au safran et sa quenelle. Puis, la cigale de mer était associée aux bolets et ananas confit, un accord surprenant mais une jolie réussite. Pour en terminer avec le poisson, une baudroie au sésame noir accompagné d'un risotto au vin blanc goûté. Un magnifique chariot de fromages de la région et d'ailleurs et enfin, une panna cotta parfumée à la vanille et son coulis de fruits rouges terminèrent cet excellent moment. Bref, un très bon repas partagé dans la convivialité et qui nous encore fait découvrir de nouvelles

Tatar de féra du lac de Joux et saladin surprise
Velouté brochet et sa quenelle parfumée
Cigale de mer et bolet sautés, Ananas confits
Baudroie sauté su sésame noire
Risotto au vin blanc, Brocoli étuvé
Fromages
Pana cotta parfumée à la vanille
Coulis de baies des Bois

saveurs! Merci donc à Sylviane et Roberto Biaggi, le chef du jour qui nous a ravi par sa cuisine, ainsi qu'à toute l'équipe présente au service. Bel ambassadeur de la Confrérie du Poisson d'Or, nous vous recommandons chaudement de faire un arrêt au restaurant du Lac au Pont lors de votre prochaine visite dans cette magnifique région. Et remercions naturellement tous nos membres présents à cette occasion.

Christian Dubugnon, Maitre Filet



Nuovo gioiello nella Sonnenstube



Parkhotel Delta Ascona: Inaugurazione.

Finalmente in Ticino è arrivato un nuovo ritrovo per la Confraternita del Pesce d'Oro. Lo Chef Jean-Pierre Balzio e il Direttore Alfredo Coccia del Parkhotel Delta offrono un'eccellente cucina e un posto meraviglioso in Ascona.

Abbiamo avuto il piacere di festeggiare nell'occasione il compleanno di Ernest Boss.

Durante la consegna della targa, oltre al gran Maestro e comitato, la presenza di diversi Pesci d'Onore, Capo-reti e Vice è stata molto apprezzata. Nel frattempo abbiamo il piacere di dare un cordiale benvenuto a Remo Faes e Paolo Gerber.

Non vedo l'ora di rivedervi numerosi, sabato il 18 marzo, al nostro prossimo convivio al ristorante da Jean-Pierre al Parkhotel Delta Ascona.

Janine Bürge, Capa-rete



Parkhotel Delta Ascona: Filetto di luccio perca al vapore.

Carpaccio di pesce spada all'olio d'oliva e limone con rucola e pinoli

Bourride di pesce di mare alla provenzale e baguette all'aglio

Filetto di luccio perca al vapore su letto di verdure, salsa ai peperoni tricolori

Sgroppino al limone e Champagne

Schweizerischer Fischerei-Verband

Der Fisch des Jahres 2017 ist das Bachneunauge

pd. Kaum bekannt, voller Rätsel, existenziell bedroht: Das Bachneunauge ist Fisch des Jahres 2017! Der Schweizerische Fischerei-Verband SFV setzt mit der Wahl des kleinen, unscheinbaren Bachneunauges ein starkes Zeichen. Ohne natürliche oder revitalisierte Gewässer verliert die Schweiz immer mehr Fischarten – bekannte wie unbekannt!

Bei einem Schönheitswettbewerb hätte es schlechte Karten: Das Bachneunauge sieht aus wie ein Wurm oder ein kleiner Aal. Aber diese ursprüngliche aller Fischarten ist voller Überraschungen. Das beginnt beim Namen - neun Augen sucht man vergebens! Vor Jahrhunderten wurden die sieben runden Kiemenöffnungen und das zentral liegende Nasenloch des Bachneunauges mit Augen ver-

wechselt. Die Neunaugen gehören zu den letzten Überlebenden der ertümlichsten Wirbeltiergruppe.

Der Hochzeitstanz wird zum Todestanz...

Die geheimnisvolle Fischart bekommt man in der freien Natur selten zu Gesicht. Aus den Eiern entwickeln sich wurmartige Larven (Querder), die drei bis fünf Lebensjahre in den Sedimenten heranwachsen. Nur einmal im Leben zeigt sich das Bachneunauge ausserhalb des Gewässergrundes. Wenn die Umwandlung zur Geschlechtsreife beginnt, nach drei bis fünf Lebensjahren und einer Länge bis 15 Zentimetern, formt sich der Mund zu einer Saugscheibe. Es entwickeln sich Augen und die Eier beziehungsweise Spermien reifen heran. Gleichzeitig bildet sich der Verdauungstrakt zurück. Die



Ist vom Aussterben bedroht: Das Bachneunauge – Fisch des Jahres 2017

geschlechtsreifen Bachneunaugen fressen nicht mehr und machen sich bereit für den Laichakt, wobei sich die Weibchen an einem Stein festsaugen und von den Männchen umschlungen werden. Kurz nach der Hochzeit sterben sie.



Adventsnetztreffen der Sonderklasse



Speiserestaurant Forst, Thunstetten: Andreas Koch mit der Auszeichnung 10 Jahre Goldener Fisch.

«Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum wie grün sind deine Blätter...» Alle Mitglieder waren gespannt auf die weihnächtlichen Dekorationen von Susanne Koch. Es wurde niemand enttäuscht. Jeder fand Gefallen am speziell geschmückten Saal in farbenfroher Weihnachts-Stimmung.

Susanne und Andreas Koch-Kissling verwöhnten uns beim Apéro mit Crostini mit Oliven, Trockentomaten, Auberginen, Hummer, Crevetten und Flusskrebse, dazu einem feinen Basa Rueda. Die ganze Gästeschar genoss das spezielle Fünf-Gang-Adventsmenü, das von Andreas Koch kreiert

wurde. Jeder Gang war speziell, wie zum Beispiel die «Cremeschnitte vom schottischen Lachs» – immer wieder neue kreative Ideen.

Im Netz 6 wurde wiederum ein Gutschein verlost unter den anwesenden Gesellschaftern. Glückliche Gewinnerin des Gutscheins vom Gasthof Löwen in Langnau war Judith Lüscher. Alle Mitglieder verabschiedeten sich mit den Wünschen auf eine schöne, besinnliche Weihnachtszeit und mit der Hoffnung, im neuen Jahr von Gesundheit, Harmonie und vielen kleinen Momenten des Glücks sowie gemütlichen Netztreffen begleitet zu werden!

Cremeschnitte vom Schottischen Lachs

Variationen von geräucherter Forelle
Tatar, Süppchen und Tortilla

Felchenfilet mit Wirsingkohl
im Töpfchen pochiert
Weissweinschaum mit Kürbisperlen
Saibling-Kaviar

Zanderfilet gebraten auf einem pikanten
Süsskartoffel Türmchen und Spinat

Zimtköpfl mit Honigsauce und Zwetschgen

Weihnachts-Guetzli



Speiserestaurant Forst, Thunstetten: Susanne Koch mit dem Goldstrass.

Marianne Wenger, Netzmeisterin



Apéro vom Feinsten mit Bundeshaus Lichtshow



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: Fröhliche Gesichter am Glühweinstand.

Der traditionelle Weihnachtshöck wurde auf den 13. November 2016 vorverlegt, damit anschliessend alle noch die Bundeshaus-Lichtshow bewundern konnten. Der Aufmarsch der 70 Goldfische in der Zunft zu Webern in Bern war beeindruckend. Es war wieder mal viel mehr als ein Apéro. René Schneider und seine Küchencrew haben alles gegeben. Zuerst wurde uns eine Fischsuppe serviert.

Die Fischerhörnli waren originell in einer Sardinenbüchse angerichtet, und auch der Venerereis mit Jakobsmuscheln und Safransauce wurde so originell präsentiert. Die Polenta mit Tête de Moine war hervorragend – und das alles soll ein Apéro sein? Jeder konnte soviel essen, wie er mochte. Die Service-Mitarbeiter leisteten an ihrem freien Tag vollen Einsatz – und dies stets mit einem Lächeln und gu-



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: Das Bundeshaus in eine eindruckliche Lichtshow «verpackt».

ter Laune. Um 20 Uhr war ein kleiner Fussmarsch bis zum Bundeshaus angesagt. Martin Immenhauser und Stephanie Tschanz richteten innert Kürze einen Glühweinstand beim Bundeshaus ein. So konnte man die Bundeshaus-Lichtershow bei einem heissen Glühwein geniessen. Unisono – es war ein perfekter Event, gesponsert von René Schneider und seinem Team. René Schneider entpuppte sich einmal mehr als versierter Gastgeber mit Herzblut, sprich mit Leib und Seele! Herzlichen Dank – lieber René, für all diese Grossartigkeiten!

Marianne Wenger, Netzmeisterin



Jeder Teller ein Hochgenuss zum Jahresbeginn



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Eine erwartungsfrohe Gesellschaft.

In gemütlicher Atmosphäre empfing uns die Gastgeberin Sarah Müller im Landgasthof Mühleholz, wo wir das erste Netztreffen in diesem Jahr durchführen durften. Ich kann nur sagen: wer nicht da war, hat etwas verpasst! Das Essen war, wie anlässlich der Tafelübergabe, sehr gut, kunstvoll und zauberhaft angerichtet.

Heute durfte ich als Vize-Netzmeisterin unsere geladenen Gäste und Ehrengäste begrüßen. Den Apéro mit Glühwein, Weisswein und frisch gebackenem Schlangenbrot, gesponsert von Sarah, haben wir am Lagerfeuer genossen. Genau im richtigen Moment hat sich der Nebel angehoben und es wurde eine traumhafte und fantastische Kulisse mit dem Baldeggersee sichtbar. Die Zeit verging wie im Fluge, so dass wir bald einmal die Plätze an einem schön dekorierten Tisch einnehmen

durften. Die aufgelegte Menükarte hat uns schon sehr gluschtig gemacht auf das bevorstehende Fischmahl, das nach dem Fischruf serviert wurde. Jeder Teller der aus der Küche kam, das Süsspchen, die fünf Vorspeisevariationen bis zum Dessert, war vom Feinsten. Kurz bevor die Küchenmannschaft in ihre wohlverdiente Zimmerstunde gehen konnte, durfte sie noch ein grosses Lob und ein Dankeschön mit einem «Merci» sowie einen tosenden Applaus entgegennehmen. Ehrenfisch Heiri Soller gratulierte im Namen von uns allen zur tollen Leistung. Wir danken Sarah für die Verwöhnstunden und freuen uns jetzt schon auf ein weiteres Treffen im 2018. Viele Goldfische haben jedoch bekräftigt, dass sie sicher kein ganzes Jahr warten möchten, um diese Küchenkunst nochmals zu geniessen. Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Vorweihnachtliches Abschiedsnetztreffen



Restaurant Seebrise Birrwil: Gastgeber Christoph Braschler nimmt eine neue berufliche Herausforderung an.

Bei wunderschöner weihnachtlicher Dekoration und in gemütlicher Atmosphäre durften wir zum letzten Mal mit unseren Freunden vom Goldenen Fisch in der Seebrise die hervorragende Kochkunst ge-

niessen. Den Entschluss von Familie Braschler, das Restaurant zu verkaufen, müssen wir einfach akzeptieren! Netzmeister Max und Vize-Netzmeisterin Monika freuten sich sehr, dass schon nach zwei Tagen die Plätze komplett ausgebucht waren. Sie haben dies erwartet, wollte sich doch niemand diesen Schmaus entgehen lassen. Beginnen durften wir mit einem Apéro mit Lachsbrötchen, offeriert vom Gastgeber. Als alle eingetroffen waren, begrüßte Max die Anwesenden sowie Gäste und Ehrenfische. Nach unserem obligaten Fischruf durften wir mit einem Dreigang-Menü beginnen. Jeder Gang war bis zum Schluss ein Hochgenuss, der die Augen und den Gaumen verzauberte. Wie Christoph in seiner Schlussrede mitteilte, waren die schönen Teller das Werk seiner Küchenmannschaft. Junge Berufsleute, die bei ihm die Lehre als Koch abgeschlossen haben. Ganz besonders bedankt haben sich per Brief (der von Monika vorgelesen wurde) Rita und Heinz Weber für die langjährige Partnerschaft, die sie mit Christoph und Barbara verbringen durften. Zum Schluss richtete unser Ehrenfisch Heinrich



Paul Goop AG
Früchte & Gemüse

Paul Goop AG, Früchte und Gemüse, Stockbrunnstrasse 11, CH-4123 Allschwil
info@goop.ch, Tel. 061 308 90 20, Fax 061 308 90 21

Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein und Schlangenbrot

Fischsafran-Süsspchen
mit grilliertem Scampi-Limetten-Spiess

Felchenknusperli im Tempurateig mit Sauce Tatar
Geräuchertes Lachsforellentürmchen
Sautiertes Eglifilet mit Mandelbutter
Scampi im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce
Lachs-Tartar auf Nüsslisalat

Sautiertes Forellen-Filet aus Römerswil
mit Trüffel-Butter überbacken
Salzkartoffeln, Blattspinat und zweierlei Spargeln

Dessert-Trio



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Vize-Netzmeisterin Monika Fischbacher bedankt sich bei Gastgeberin Sarah und ihrer Crew.

Duett von geräucherten Hallwilersee-Balchen
und leicht geräuchertem Thunfischcarpaccio
mit Nüsslisalatbouquet an Balsamicodressing

Gedämpfte Eglifilets auf Winterspinat
mit Safranblütensauce, Kartoffel-Mohnperlen

Gebratenes Zanderfilet auf Orangerisotto
mit Pinienbutter und Brokkoliröschen

Dreifarbige Türmchen von Limetten-Sauerrahm-
und Edelbitterschokoladenmousse
mit Kern von Sommerhimbeeren auf Mandelbiscuit

Soller ein paar Worte an die Anwesenden. Mit viel Lob und einem weinenden Auge hat er sich bei Familie Braschler für die langjährige Zusammenarbeit bedankt.

Er wünschte den Gastgebern ein gutes und erfolgreiches neues Jahr und viel Glück in der neuen beruflichen Herausforderung. Auch wir als Netzmeister möchten uns anschliessen und Christoph Braschler und seiner Familie auf diesem Weg alles Gute wünschen. Danke!

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Asiatisches Netztreffen in der «Obernau»



Restaurant Obernau, Obernau: Thomas Häfliger mit seinem kompetenten, gastfreundlichen Team.

Unsere Gastgeber Thomas, Erich und Andy freuten sich, ein ganz spezielles Netztreffen durchführen zu können. Für einmal schwamm der Goldene Fisch nach Asien. Wie immer scheute das Obernau Team keine Mühe, den Austragungsort stilgerecht zu dekorieren. Der Auftakt gelang mit asiatischen Häppchen und dem dazu fein abgestimmten Weisswein. Noch niemand ahnte, was da wohl kommen konnte. Kurz vor dem Einlass in den asiatisch dekorierten Saal läutete Netzmeister Fabrizio Gessa mit dem Obernau Glöckchen, um die Gäste sowie die Ehrenfische Max Wolf und André Himmelrich offiziell zu begrüssen. Es war an der Zeit, das Vorhaben Goldener Fisch trifft auf Asien zu lüften. Die Überraschung war gelungen, denn wie kann Schweizer Fisch mit der asiatischen Kochkunst verbunden werden? Den Ausführungen von Gastgeber Thomas Häfliger

war zu entnehmen, dass sein Vater in Luzern der erste war, der die asiatische Küche in die Leuchtenstadt brachte. Lange bevor sich chinesische, thailändische und fernöstliche Restaurants in Luzern niederliessen. Pünktlich um 19.30 Uhr wurde das Diner gestartet. Das asiatische 4-Gang-Menü versprach zum exquisiten Abschluss des Netzjahres 2016 zu werden. Die Gäste konnten sich entscheiden, ob stilecht mit den Stäbchen oder mit dem Besteck zu essen. Eines wurde im Restaurant Obernau wieder eindrücklich bewiesen: Kreativität, Qualität und grosses Können des Obernau Teams mit Küchenchef Andy Schilliger sind die Zutaten für ausserordentliche Kreationen. Das Netztreffen im Restaurant Obernau war ein würdiger Schlusspunkt im Netzjahr 2016. Die sehr freundliche, kompetente und fröhliche Bewirtung durch das Team sowie die

Lauwarmer Peperonisalot
mit Pulpo, Miesmuscheln und Seehasenrogen

Grünes Currysüppi
mit Eglispiess

Schwarzenberger Forellenfilet
im Bananenblatt und Basmatireiskugel

Ananas-Carpaccio
mit Granatäpfeln und Teesorbet



Restaurant Obernau, Obernau: Die Eltern von Gastgeber Thomas Häfliger gehörten ebenfalls zur illustren Goldfisch-Runde.

von Andy Schilliger mit Hingabe zubereiteten Speisen werden uns mit grosser Wahrscheinlichkeit in die Obernau zurückführen. Zufriedene Gesichter und der grosse Applaus den Thomas und das ganze Team von uns allen entgegennehmen durften, bestätigten dies. Ein geselliges, mit asiatischem Touch versetztes Netztreffen zeigte einmal mehr, dass wie immer bei solchen Anlässen, der Fisch des Abends Kaiser ist, auch wenn er diesmal im asiatischen Mantel gekleidet war.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Sympathische Geste zum Start im Bahnhofli Root



Restaurant Bahnhofli, Root: Die 43 GesellschafterInnen geniessen den geschmackvoll eingerichteten Saal am neuen Ort.

Mit Feuer vor und im Restaurant Bahnhofli waren sofort eine heimelige Atmosphäre und eine angenehme Stimmung gewährleistet. Der Wirt, Walter Sägesser, feierte mit uns Goldfischen seine Premiere am neuen Wirkungsort. Mit dabei war auch der Restaurantbesitzer Felix Blättler mit seiner Frau

Ruth. Es hat ihnen unter uns so gut gefallen, dass sie spontan den Beitritt zu unserer Gesellschaft bekundeten. Als noble Geste spendierte das Paar den Wein für alle Anwesenden. Dafür sagen wir nochmals herzlich Dankeschön! Das Essen war für Augen und Gaumen eine Freude. Die Sauce an den

Hausgemachte Fischterrinen mit Salatbouquet

Frischer gebackener Hecht
aus dem Vierwaldstättersee
von Fischer Niels Hofer, Meggen
Zitronen-Mayonnaise, Kartoffelwürfel

Zuger Röteli von Fischer Marcel Wismer, Buonas
Trockenreis, Blattspinat

Geeiste Calvadoscrème, mit lauwarmem Apfelkuchen

Käseplatte

Rötelfilets wird in der wunderbaren Art wohl des Kochs Geheimnis bleiben. Beim sensationellen Dessert trat Walter die «Flucht nach vorn» an und erklärte, wie er die geeiste Calvadoscrème zubereitet hatte. Die Aufmerksamkeit von uns war ihm absolut garantiert und ich glaube, dass dieses Dessert in verschiedenen Haushalten gelegentlich ausprobiert wird. Viele Goldfische verzichteten auf die schön angerichtete Käseplatte, die zur freien Bedienung aufgetragen wurde. Viele waren einfach schon zu satt. Nach vier Stunden Genuss löste sich allmählich eine begeisterte Schar von 43 GesellschafterInnen auf. Wir kommen gerne wieder!

Urs Neher, Netzmeister



Festliches Advents-Netzessen



Hotel Glärnischhof-Restaurant Le Poisson, Zürich: Netzmeister Peter Arndt und Gastgeber Christian Schübert mit Crew.

Das traditionelle Advents-Netzessen ist bei uns sehr beliebt. Dieses Jahr fand es am 2. Dezember statt. Schnell waren die 56 Plätze ausgebucht. Leider gab es kurzfristig vier krankheitsbedingte und zwei unentschuldigte Abmeldungen. Somit zählte der Anlass 50 erwartungsvolle Gäste. Der Gastgeber Christian Schübert lud uns ein zu einem reichhaltigen Apéro mit Perrier Jouët, frischen Austern, Felchenfilet, Wolfsbarsch, geräuchertem Bachforellentatar, Schottischem Rauchlachs und weiteren Überraschungen. Alle waren begeistert

und genossen es ausgiebig, mit solchen Köstlichkeiten verwöhnt zu werden. Schliesslich musste uns Netzmeister Peter darauf aufmerksam machen, ins festlich geschmückte Le Poisson zu dislozieren. Küchenchef Stefan Marschner und sein Team verwöhnten uns mit einem Viergänger (siehe Kasten). Zu jedem Gang gab es Erklärungen zur Herkunft der Produkte. Ein interessantes Detail zum dritten Gang mit Walliser Störfilet und Kasperskian Kaviar aus Leuk. Während Jahrtausenden war die Rhone ein natürlicher Lebensraum des Störs. Dann wur-

Apéro mit Perrier Jouët, Felsenaustern,
Felchenfilet auf Quittenmarmelade
und auf Spinatsalat,
Wolfsbarsch auf Linsen-Orangensalat,
Goldbutt Krautstielröllchen mit Safran-Crème,
Bachforellentatar auf Spinatsalat,
Falafel auf Taboulé, Schottischem Rauchlachs
auf Sesamkabis und frischem Meerrettich

Hummerbisque mit Birnenchutney und Bavaoise

Walliser Störfilet an Kasperskian Kaviar
mit Barolotrüffel
auf zweierlei Sellerie und Safrankroketten

Schokoladencrumble mit hausgemachter
Quittenmarmelade und Pistazienglace

den Dämme gebaut und der Stör verlor sein Biotop. Im 2015 wurde in Leuk eine Kaviar-Zuchtanlage für Störe nach internationalen Standards realisiert. Hier verbringen die Störe ihr Leben mit erstklassigem Futter in reinem, kristallklarem Walliser Wasser. Ihren Kaviar schenken sie uns während ihres langen, gesunden Lebens auf natürliche Art und Weise. Sie werden «gemolken» und leben weiter. Damit wird das Überleben von Stören im Wallis ermöglicht. In heiterer Stimmung wurde diskutiert und Erlebnisse ausgetauscht, die Zeit verging im Flug. Peter Arndt dankte auch in unserem Namen dem Gastgeber und den Küchen- und Serviceteams für den überaus gelungenen Adventsanlass.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister

Netze 14/18 Zürichsee/Oberland und Sihlsee/Walensee: Hotel Restaurant Rössli, Hurden



Schöner Adventsbeginn mit interessante Betriebsbesichtigung



Vor dem Essen: Alle warten gespannt auf die Geberit-Präsentation.

Am 26. November trafen 43 Teilnehmer im Informationszentrum der Geberit AG in Jona ein. Fabrizio Gessa, Verkaufsberater und Netzmeister von Luzern, informierte uns über die wichtigsten Eckdaten der Firmengeschichte. Das Unternehmen wurde 1874 von Caspar Melchior Geberit gegründet. Die Marke Geberit besteht seit 1953. Sie ist heute europäischer Marktführer von Sanitätsprodukten. Der Verkauf erfolgt in 40 Ländern mit eigenen Vertriebs-

organisationen. Jährlich werden rund 100'000 Installateure geschult. Nach der Einführung besichtigten wir den Demoturm sowie Teile der Produktion. Beeindruckt waren wir von den geräumigen, modernen Betriebshallen und der angewandten Robotertechnik. Der anschliessende Apéro und die feinen Häppchen mundeten ausgezeichnet. Anschliessend ging es zum «Rössli» nach Hurden, wo noch weitere 18 Gäste warteten. Auch hier er-

Hechtlebermousse auf Pumpnickelbrot
mit herbstlichem Salat an Feigendressing

Würzige Randensuppe mit Wolfsbarsch-Tatar

Sanft gegartes Saiblingfilet aus der Brüggli Zucht
auf geräuchertem Risotto mit Safransauce

Hausgemachtes Mandarinen Parfait
mit Zimt Crumble

freuten sich alle am von Direktor Engin Sar offerierten Apéro mit Leutschner Räuschling und Fischknusperli. Das grosse Cheminéefeuer erhellte und wärmte den Pavillon. Das Essen startete mit einem Gruss auch der Küche; einer Jakobsmuschel auf Kartoffel-Puree. Die nachfolgenden Gänge waren nicht überladen und wurden allseits sehr gelobt. Netzmeisterin Vreny Meier freute sich an der grossen Teilnehmerschaft. Sie begrüsste speziell Ruedi Volland mit seinen Gästen, da er längere Zeit nicht mehr teilnehmen konnte sowie Goldfisch-Revisor Walter Balsiger mit seiner Ursula. Er war es auch, der sich im Namen der Anwesenden für die Leistungen von Vreny und Ernst Meier bedankte. Mit grossem Applaus wurden auch die sehr guten Arbeiten der Küche (Leitung Michael Kauz) und der Servicemannschaft verdankt. Der Besuch bei der Geberit AG und das Essen im Rössli stellten ohne Zweifel einen würdigen Abschluss unserer diesjährigen Netztreffen dar.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Hervorragendes Essen in toller Stimmung



Gasthof zur Sonne, Stäfa: Das kleine, aber sehr effiziente «Sonnen-Team» freut sich über den Applaus.

So ein Abend, so wunderschön... konnten 57 Teilnehmer am 28. September mit hervorragendem Essen und herrlichem Wetter geniessen. Der vom Gastgeberpaar Patricia und Cäsar Meyer offerierte Apéro schmeckte ausgezeichnet und wurde im gediegenen Zürichsee Weinbistro und auf dem Vorplatz serviert. Die Stimmung war hervorragend. Im Obergeschoss waren die Räume Gaststube, Reiterstübli und Sonnenstube aufgedeckt. Da nicht alle Teilnehmenden im bevorzugten, seeseitigen Raum

platziert werden können, wird jeweils ein Wechsel in der Tischordnung vorgenommen. Der Netzessen-Einstieg begann mit einem Amuse bouche: kalt geräuchertes Felchenfilet. Sodann folgten weitere Zürichseefische, die alle von den Männedorfer Berufsfischern Küde und Sämi Weidmann geliefert wurden. Es ist erstaunlich, dass ein so kleines Küchenteam eine so grossartige Leistung mit Zürichsee Fischen erbringen kann! Das Gebotene wurde am Schluss mit einem kräftigen Applaus verdankt.

Hokkaido Kürbis-Kokosnussmilchsuppe
mit Zitronengras verfeinert und einem Hecht Quenelle

Confiertes Trüschchenfilet an weisser Tomaten-Balsamico
Sauce mit grünen Bohnen und Oliven Tapenade

Gebratene Albelifilets mit Eierschwämmli im Rotwein
Zuchetti mit Schüblig und Jerusalem-Artischocken
Püree

Dessert Variation zur Sonne:
Mango-Limetten Sorbet mit Wassermelone
Vanille Crème brûlée
Zwetschgen Streusel mit Pistazien Schaum

Der herzliche Beifall galt der Küchenbrigade unter Leitung von Cäsar, aber auch dem Servicepersonal, bestens unterstützt von Patricia. Netzmeisterin Vreny Meier begrüsst die Teilnehmenden und freute sich, dass einige Mitglieder auch Gäste mitgebracht hatten. Die meisten von ihnen erklärten spontan ihren Beitritt zur Tafelgesellschaft – herzlich willkommen! Vreny Meier informierte auch über das geplante Wochenende im Emmental/Bern zusammen mit dem Netz Aare / Bern vom 19. bis 21. Mai 2017. Zum Programm gehören u.a. der Besuch im Bundeshaus sowie die Netzessen im Rest. Goldenen Löwen, Langnau i.E. und im Restaurant Zunft zu Webern, Bern. Anton Wolf, Vize-Netzmeister

Feuilleton

Bald ist ja wieder Muttertag



Wie jedes Jahr im Mai, luden die Geschwister Serana und Norber, beide in den Vierzigern, wiederum ihre inzwischen schon länger verwitwete Mutter am Muttertag zu einem Ausflug ein.

Mit dabei waren auch Norbers

Gemahlin und ihre zwei halbwüchsigen Jungen. Die Mutter wünschte sich eine nostalgische Rundfahrt mit dem altherwürdigen Raddampfer «Rose» auf dem «Müttersee» im Vorland. Der See wurde von manchen auch «Ischtar» bzw. «Ischtar-See» nach der Göttin der Liebe und Fruchtbarkeit des antiken Nahen und Mittleren Ostens genannt, der Mutter aller Natur und Mütter. Dies, weil Traub, der Winzer des einzigen Weingutes am See, seinem Rebberg den Namen „Ischtar“ gab und dem von ihm erzeugten Weisswein „Ischtar-Räuschel“. Geheimnisvoll stellte er sich dabei vor, an den Rebstöcken mehr und besseren Ertrag zu erhalten.

Nachdem die Familie am betreffenden Tag bei sonnigem Wetter kurz vor Mittag die Rose bestiegen hatte, begab sie sich über die Treppe ins Gourmet-Restaurant auf dem ersten Deck. Der Mutter gefiel die Inneneinrichtung mit der warmen Holzauskleidung der Wände, den Lampen, Stühlen und weiss gedeckten Tischen, dem Hauch von Jugendstil und Belle Epoque. Sie fanden noch einen Tisch bei einem Bugfenster, wo sie freie Sicht auf See und Landschaft bekamen. Bald waren alle Tische im Gourmet-Restaurant besetzt.

Während die Familie gemütlich beisammen sass

und die Menükarte studierte, legte der Dampfer mit Hornstössen, Wasserschäumen und Maschinenstampfen vom Steg ab. Eine freundliche Kellnerin erkundigte sich dann nach der Wahl der Gerichte. Die Mutter noch unschlüssig, liess sich gerne von Empfehlungen der Kellnerin leiten. Alle zusammen bestellten sie schliesslich das gedünste Saiblingfilet an Champagnersösschen mit leichter Beilage und als Wein den «Ischtar-Räuschel».

Die Speisen und der Wein schmeckten köstlich. Dabei besprachen sie in der Familie auch das gesundheitliche Befinden der Mutter mit ihren Altersleiden, vor allem der linksseitigen Kniearthrose bei der Neigung zu Übergewicht. Die Leichtigkeit der Mahlzeit munterte in diesem Zusammenhang auf. «Und die Arbeit?» fragte die Mutter. «Noch ungefährdet», sagte Norber, der als Informatiker arbeitete. Serana, selbständige Treuhänderin, war mit ihren Aufträgen gut ausgelastet, also zufrieden. Norbers Gemahlin schätzte die Teilzeitarbeit bei der Spitex und die Enkel kamen in ihrer Lehre leidlich zurecht.

Eine Lautsprecherdurchsage unterbrach dann die Unterhaltung. Die Passagiere wurden auf das Ischtar-Fest am Fusse des Rebberges nahe bei einer Fischerhütte hingewiesen. Ganz langsam fuhr das Schiff möglichst nahe heran und hielt da für etliche Minuten. Am Ufer stand ein Symbol der Ischtar, eine nackte, üppig beleibte Frauenskulptur in Übergrösse mit Betonung urwüchsig weiblicher Rundungen. Gleich davor betrieb man einen grossen Holzkohlengrill, von dem

Rauch aufstieg, auf dem man aber auch reihenweise Prachtfelchen garen liess. In bunten, weiten Hosen und blusigen, langärmeligen Hemden aus Jute gekleidet, tanzten viele Frauen und Männer mit erhobenen Armen und urig bewegten Beinen um den Grill und die Skulptur herum. Einige schüttelten den Rhythmus mit Tamburinen. Und den Trunk erhielten die Feiernden aus einem auffällig grossen Weinfass: Ischtar-Räuschel in Glaskrügen. Auf Wunsch im Gourmet-Restaurant, die Tamburine zu hören, öffnete ein Kellner die Fenster. Einige Gäste, Frauen, Männer, Kinder verschiedenen Alters, standen auf, klatschten begeistert im Rhythmus und ahmten die Tänze nach. Bald bildete sich eine Schlange von Menschen, die in Hochstimmung zwischen den Tischen wechselseitig hindurch hüpfen, das Restaurant verliessen und auf dem dachfreien Deck ein fröhliches Durcheinander bildeten. «Schön», sagte der dabei stehende Schiffsführer zu seinem Gehilfen, «Traubs Ernteausfall des letzten Jahres hat nicht nur finanziell, sondern auch gesellschaftlich einen gelungenen Ischtar-Anlass ins Leben gerufen.»

Als die Rose das gegenüberliegende Ufer entlang zurück fuhr, das Ischtar-Treiben vom Dampfer aus nur noch von fern zu erahnen war, begaben sich die Gäste wieder ins Gourmet-Restaurant, um den Dessert zu geniessen, die kleine süsse Sinfonie mit Sorbet der Passionsfrucht. Bei der Ischtar schmaussten sie unter reger Plauderei und Gelächter gegrillte Prachtfelchen zum süffigen Ischtar-Räuschel.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



Wer rastet, der rostet!



Jucker's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilen: Walter, Erich, Thomas und Karin.

Diesen Slogan haben sich Karin und Thomas Jucker zum Ziel gesetzt. Wie wir sehen, hat sich dies gelohnt. Sie haben sehr viel Risiko und Mut bewiesen. Das Neue mit dem Alten zu verbinden ist gelungen und der Um- und Ausbau der Linde in Tägerwilen hat sich zu einem wahren Bijou entwickelt. Fachwissen, Ausdauer und Liebe zum Beruf sind nur einige Bedingungen, welche diese jungen Leute an den Tag legen. Einige Awards und Auszeichnungen durften sie dank Fleiss und Qualität entgegennehmen (Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Gault-Millau). Doch für jeden Baum braucht es Wurzeln, und diese Wurzeln sind seit 1976 zu einem stämmigen Baum herangewachsen. Den guten Samen haben damals die Eltern Hanspeter und Elisabeth Jucker gesät. Eine volle Stube mit Goldfisch-Freunden durfte

ich begrüssen. Es war mir eine besondere Freude, Ehrenfisch Lotty Almer mit Reini Greter, Ehrenfisch Maudi Grossenbacher, Netzmeister Erwin Vogel mit Karin und Vize-Netzmeister Walter Wild mit Olga zu begrüssen. Die Speisen, die wir heute aufgetischt bekommen haben, sind einfach hohe Schule der Kochkunst. Der lauwarme Pulposalat, zart und einfach köstlich. Hecht Wantan, serviert mit einer klaren Zitronengrassuppe – zum Verlieben. Wer hat sie nicht gerne, gebackene Eglifilet mit Tatarsauce – ein Klassiker der Fischküche. Steinbuttfilet, glasig zum Punkt gegart, was will man mehr sagen – einfach Spitze. Ein hausgemachtes Crêmetürmli, das ich in dieser Art noch nie gesehen habe, stellte sich als leicht, bekömmlich und fein heraus. Thomas Jucker ist ein Zauberer am Herd, der die Fische in Lecker-

Pulposalat,
Koriander, Mango, Couscous, Limonenvinaigrette

Bodenseehecht Wantan
in klarer Zitronengrassuppe

Gebackene Eglifilet,
Sauce Tatar, Salzkartoffeln

Steinbuttfilet auf Keniabohnen, Steinpilze,
Datterini-Tomaten, Valle-Maggia-Risotto

hausgemachtes Crêmetürmli



Jucker's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilen: Steinbutt-Risotto.

bissen verwandelt. Karin Jucker gefällt durch ihre natürliche und herzliche Gastfreundschaft. Es ist einfach schön, in dieser Umgebung mit den aufgestellten Mitarbeitern zu geniessen und zu bleiben. Selbst die Natur zeigte sich von der schönsten Seite an diesem Mittag. Die Bäume, eine wahre Farbenpracht und der Himmel, strahlte in prächtigem Blau. Danke für den Tag! Erich Messmer, Netzmeister

Kochschule La Cuisine in Zürich

Kochen mit Leidenschaft in geselligem Rahmen



Cuisine
Kochschule

Kochen ist Handwerk und Kreativität, kochen ist Kunst und Leidenschaft. In der Kochschule La Cuisine werden all diese Zutaten zusammengeführt und so können interessante und lehrreiche Kochkurse angeboten werden.

Die Kochschule La Cuisine wird vom professionellen Koch Peter Bechter geführt. Er hat in erstklassigen Hotels im In- und Ausland Erfahrungen gesammelt und ist der Garant für die hohe Qualität der Kurse. Mit seinem Können und seinem fröhlichen Wesen vermittelt er die Kursinhalte auf eine positive Art und führt die Teilnehmer an die speziellen Themen der Kurse erfolgreich heran. Peter Bechter: «Sie haben Freude an einem gelungenen Rezept, entdecken und experimentieren gerne und schätzen die Geselligkeit, dann sind Sie bei der La Cuisine genau richtig.» Und weiter: «Die Kochschule La Cuisine ist die Begegnungsstätte für fröhliche Leute, die gerne kochen und geniessen. Damit die Geselligkeit nicht zu kurz kommt, endet jeder Kurs mit selbst gekochtem Essen in gemütlicher Atmosphäre. Dass Wein, Mineralwasser und Kaffee dazugehören, ist bei uns selbstverständlich und im Kursgeld inbegriffen.»

La Cuisine ganz persönlich

Sie möchten mit ein paar Freunden einen Kochkurs besuchen? Kein Problem – ab ca. 15 Personen organisiert die La Cuisine individuelle Kurse, nach Kochthemen Ihrer Wahl.

Kochen Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitern oder organisieren Sie einen Kundenevent bei der La Cuisine. Peter Bechter führt Sie und Ihre Gruppe professionell durch den Kurs. Ein lehrreiches, fröhliches und kulinarisches Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.



Gebratener Zander mit Zwiebelsauce, Beluga-Linsen und Kartoffelstampf.

Catering und Partyservice

Sie möchten Ihre nächste Party vom Apéro bis zum Dessert voll und ganz bei Ihren Gästen geniessen? Wir kommen gerne zu Ihnen nach Hause und kochen für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Menü oder bereiten alles so vor, dass Sie das Essen oder den Apéro in kurzer Zeit fertig zubereiten und servieren können.

Kochen erleben und geniessen - Kochschule La Cuisine in Zürich.





Kraftquellen sind die grössten Gefühle



Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden: Die Gäste sind glücklich und auch die Crew rund um Thomas Bodemann.

Diese Gefühle, Kraft und Kreativität spürt Mann wie Frau im Löwen in Weinfelden. Es war einmal «Yes we can». Bei Thomas sagt man «Yes we do it!». Eine ausgebuchte Wirtsstube, tolle Gäste, feines Essen und die Getränke, die im wahrsten Sinne eine Übereinstimmung zu den aufgetischten Gerichten fanden. Ich fühlte mich eigentlich nur unter «Gastronomen» – das gute Essen als Kunst, Verstand und Geschmack. Gastronomie spricht unsere Sinne an – Tastsinn, Geschmacksinn und das Gehör, das sich am Glucksen der Flaschen und einer lebenswürdigen Stimme der Tischnachbarin ergötzt. Der

Löwen ist ein würdiger Betrieb, der hervorragend zur «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» passt. Ich durfte sechs ehemalige Gastronomen, unter anderem Vorgänger im Löwen, Christian Wälchli, begrüßen. Insgesamt kamen nicht weniger als 212 Wirtejahre, Fachwissen und Freude an Gästen zusammen. Zufriedenheit ist eine Gabe. Dies hat uns die Gesellschaft am heutigen Tag mit kulinarischen Highlights und einem schönen Ambiente bewiesen. Wir freuen uns auf weitere solche Treffen und Anlässe. Mitten im Winter Bodenseefische – was braucht es dazu? Zusammenarbeit, Toleranz

- Fenchel-Mangosalat mit Seesaibling und gebackenem Reis
- Bodenseefischsuppe
- Felchenfilet auf roter und gelber Peperonisauce, Kefen
- Zander auf Wirsinggemüse und Kartoffelpüree
- Thurgauer Apfelkuchen und Baumnußparfait mit Himbeersauce

und Kommunikation! Es ist nicht selbstverständlich, unter diesen garstigen Bedingungen die Netze zu setzen und frische Fische zu fangen, damit Thomas diese fachgerecht auf die Teller zaubern kann. Das Menü möchte ich jetzt nicht weiter erläutern. Liebe Leute, einfach einkehren und diese Küche und die aufgestellten Mitarbeiter besuchen, die höchste Klasse anbieten. Erich Messmer, Netzmeister



Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden: Die frohe Tischrunde hat allen Grund, sich zu freuen!



Felchengeburtstag-Netztreffen



Restaurant Jägerhaus, Altenrhein: Der Vize-Netzmeister verdankt die grossartige Leistung der Jägerhaus-Crew.

Die Idee, im Vorfeld des Felchengeburtstag-Netztreffens im Jägerhaus in Altenrhein die «Spezialitäten»-Druckerei Rüesch in Rheineck zu besuchen, war von grossem Erfolg gekrönt. Unsere Mitglieder Gabi und Ernst Rüesch mit Sohn, Tochter und Mitarbeiter führten uns durch den hochinteressanten und aufs Modernste eingerichteten Betrieb. Vielen Dank – auch für den anschliessend kurzen Apéro! Dem Felchengeburtstag erwiesen über 50

Fischliebhaber und viele neue Gäste sowie gern-gesehene Prominenz die Ehre. Leicht nervös durfte ich zum ersten Mal als Vize-Netzmeister unsere Gäste durch den Abend führen. Für diesen Anlass konnten wir einen erfahrenen Berufsfischer engagieren. Gallus Baumgartner gab uns vor dem Hauptgang einen kurzen, aber interessanten Einblick in die nicht einfache Berufsfischerei. Leider musste die anschliessende Fragerunde abgebro-

- Allerlei vom Felchen.
- Apéro mit feinsten Häppchen
- Portweinterrine, Sülze, Rollmops
- Bodensee-Fischsuppe mit Felchen und Hecht
- Fangfrische Bodensee-Felchenfilets in Butter gebraten mit Nusskruste auf Chicoréegemüse und Flower Sprouts Reis und Ribelmaistörtchen
- Soufflé-Glace Cointreau mit Orangenfilets und Kiwi
- hausgemachte Weihnachtsguetzli

chen werden, da der Hauptgang serviert wurde. An dieser Stelle sei dem Service- und Küchenpersonal ein ganz grosses Dankeschön ausgesprochen für die aufmerksame und freundliche Bedienung sowie die hervorragenden Kochkünste (jeder Gang war ein Genuss). Bevor das zauberhafte Dessert serviert wurde, durfte ich noch die schöne Aufgabe übernehmen und Barbara und Bruno Gröbli zwei neue Mitglieder in unserem Kreise herzlich willkommen heissen. Spät und mit viel Lob für den kulinarisch gelungenen Abend traten wir glücklich und zufrieden die Heimreise an. Ich freue mich jetzt schon auf das grosse sommerliche Fischbarbecue im grossen Garten unter der schattigen Riesenlinde am 8. Juli 2017.

Marcello Gentina, Vize-Netzmeister

Edelfisch-Fondue-Netztreffen mit Neujahrsbegrüssung



Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad: Viel Genuss und gute Laune beim Fischfondue.

Das Weisse Rössli in Staad erweist sich immer mehr als Pionier für experimentelle Fischgenuss-Sonderwünsche des Netzmeisters! Nach einer erstmaligen und ausgezeichnet gelungenen Fischmetzgete im Juni 2016 wurde der Wunsch für die ein Fischfondue-Netztreffen laut! Alexandra und Roland End nahmen die Aufgabe erst mit leichtem Kopfschütteln, dann doch mit leicht positiver Begeisterung an und es wurde kulinarisch und gesellschaftlich ein absolut fantastischer Anlass daraus, wobei im Verlauf des Abends auch die «Fischkönige» gewählt wurden. Mit einem Prosit auf ein gesundes und erfolgreiches Goldfisch-Jahr und einem köstlichen Löffelapéro, begleitet von feinstem Champagner, wurde das neue Netzjahr eingeläutet. Vize-Netzmeister Marcello Gentina, Jeannette Pufahl vom Bären Grub, Goldfische aus den Netzen 16 und 19, einige Gäste, wie auch vier neue Mitglieder standen auf der Begrüssungsliste des Netzmeisters. Danach war für zwei Stunden, an goldfischwürdig aufgebauten Tischen, genüsslicher und gemütlicher Fischgenuss pur angesagt. Nur wenig Anwesende kannten zuvor ein Fischfondue – grosse Begeis-

Edelfisch-Fondue mit Egli, Felchen, Zander, Saibling und Lachsforelle
6 verschiedene hausgemachte Saucen
Salzkartoffeln und Butterreis
diverse Gemüse

Fischsuppe mit Gemüse-Einlage
Paprika-Blätterteigstängeli

Dessertbuffet Rössli

terung aber am Schluss über die gute Idee. Kaum jemand realisierte zwar den unglaublich immensen Aufwand der Vorbereitung. Vom Apéro über die Fondue-Beilagen bis und mit dem grossen Dessertbuffet: alles frisch zubereitet und hausgemacht! Eine absolut furiose Leistung aller Mitwirkenden von Küche und Service, welcher verdienterweise mit begeistertem Applaus gewürdigt wurde! Alexandra und Roland End muss ich einen riesengrossen Kranz winden: Das war Spitze, vielen herzlichen Dank! Der Netzmeister brütet jetzt schon an einer neuen Herausforderung fürs das nächste Jahr.

Erwin Vogel, Netzmeister



Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad: Verdientes Lob des Netzmeisters bei der Verdankung.



**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

**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 158 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Hasan Akpınar, Uhwiesen
- Delia Baumgartner, Meilen
- Margrit und Herbert Eschmann, Wald
- Remo und Paul Faes / Gerber, Ronco sopra Ascona
- Monika Haas, Kriens
- Sabine Hildebrandt, Heiden
- Anna und Theo Koch, Wallisellen
- Meinrad Löpfle, Heiden
- Marco Mariana, Arbon
- Liselotte Märky und Dalci Muzaffer, Herliberg
- Herta und Werner Scherr, Therwil
- Brigitta und Willy Schmutz, Mörschwil
- Peter Sievi, Weinfelden
- Simone Tacheron, Sissach
- Christian Wächli, Bussnang
- Hans Wiesli, Altnau
- Brigitta und Werner Winkelmann, Engelburg

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?

Nach einer kurzweiligen Zeit konnten wir den zauberhaft-festlich dekorierten Dézaley Saal betreten.

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 31. März 2017.

Viel Glück!

Übrigens: Der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 158) ist Roland Kleiner, Stein am Rhein.

Herzliche Gratulation!





Invitation à la 48^e assemblée générale ordinaire et à la fête annuelle hôtel Bad Horn, 9326 Horn

Madame, Monsieur,

Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or est heureux de vous inviter à la fête annuelle le samedi 6 mai 2017.

Cette année, l'assemblée générale aura lieu à l'hôtel Bad Horn à 9326 Horn. (Guide Fischelin 2017, page 72)
Un programme-cadre sera organisé à proximité immédiate pour les personnes accompagnantes et tous ceux ne souhaitant pas prendre part au traitement des affaires statutaires.
Nous savourerons le repas de poisson exquis à l'hôtel Bad Horn.

Programme

A partir de 09.00 h Arrivée des participants à l'événement à l'hôtel Bad Horn
Accueil, café et croissant au Giardino ou, en cas de mauvais temps, au Faro Bar

Assemblée générale	Programme-cadre/programme pour partenaires
10.00 h Salle de séminaire côté lac Ordre du jour selon Maître-Prévôt	10.00 h Départ en car. Circuit Tübach – Hahnberg – Berg Freidorf – Möhl
11.10 h Départ en car Poisson d'Or vers l'apéro	10:40 h Visite de la cidrerie «Mosterei Möhl» 11.30 h Apéro dans le pavillon du Musée du moult (Mostmuseum)
11.30 h Apéro dans le pavillon du Musée du moult (Mostmuseum)	12.10 h Retour à l'hôtel

12.50 h Accueil des participants et début du banquet
15.45 h Fin de l'événement
16.00 h Départ du car Poisson d'Or vers la gare centrale de Saint-Gall

P.-S. Veuillez faire usage du parking en face de l'hôtel. Avant de rentrer chez vous, demandez un billet gratuit à la réception.

Réservation de tables uniquement via le bureau

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

Coûts

En tant que sociétaire, vous paierez 90.— CHF par carte pour 1 – 2 cartes pour la fête annuelle. Vous pouvez commander des cartes additionnelles (pour des invités) au prix de 100.— CHF. Sont compris dans ce prix: café de bienvenue, croissant, programme-cadre, apéro et un banquet composé de quatre plats.

Les autres boissons, vins, spiritueux ainsi que les articles pour fumeurs seront encaissés séparément.

Les participants arrivant la veille ou souhaitant rester un jour de plus peuvent réserver des chambres pour les nuits du 5 au 6 ou du 7 mai à l'hôtel Bad Horn.

L'hôtel Bad Horn accorde une remise spéciale de 20 % sur le prix des chambres. Catégories en fonction de la disponibilité. Vous pouvez consulter les prix et la disponibilité à la page:

<http://www.badhorn.ch/hotel-zimmer/unsere-zimmer>

Les participants souhaitant une chambre d'hôtel sont eux-mêmes responsables de leur réservation au plus tard le 20 mars 2017 (mentionner «le Poisson d'Or»). (15 chambres sont disponibles)

Inscription

Veuillez remplir la carte d'inscription déjà fournie de l'adresse et préaffranchie et renvoyer celle-ci à notre bureau au plus tard le **vendredi 28 avril 2017**. Il est également possible de s'inscrire par e-mail à l'adresse: info@goldenerfisch.ch ou via le site www.goldenerfisch.ch «Événements»

Nous vous enverrons le bulletin de paiement dès que nous aurons reçu votre inscription.

Ordre du jour de la 48^e assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

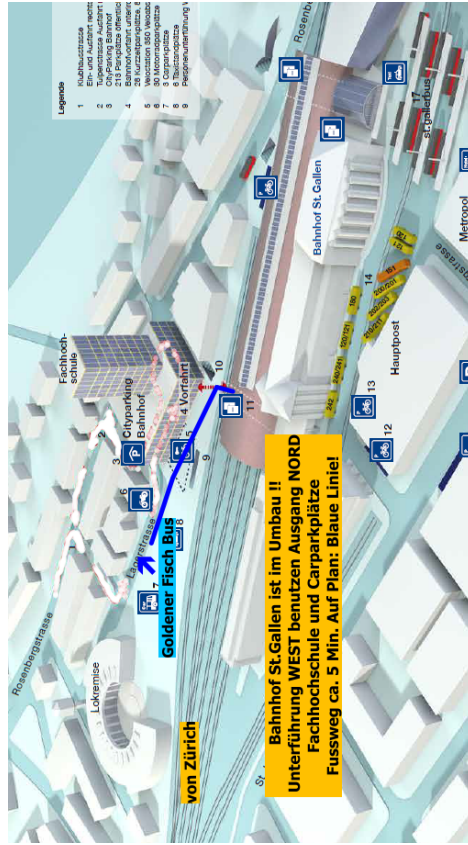
- Mots d'accueil / élection des scrutateurs
- Procès-verbal de la 47^e assemblée générale ordinaire ¹⁾
- Rapport annuel 2016 du Maître-Prévôt ¹⁾
- Comptes annuels 2016
- Rapport des commissaires aux comptes
- Décharge
- Budget 2017
- Contributions de sociétaires 2018
- Elections complémentaires
- Traitement de demandes présentées par écrit ²⁾
- Hommages
- Divers

¹⁾ Le procès-verbal et le rapport annuel 2016 peuvent être consultés sur Internet à la rubrique «Dernières nouvelles / Divers». Sur demande, ils peuvent également être envoyés.
²⁾ Selon les statuts, les demandes écrites de sociétaires en vue de leur présentation à l'assemblée générale doivent parvenir au bureau au plus tard le jeudi 6 avril 2017.

Veuillez vous adresser au bureau pour obtenir de plus amples informations.

Pour les personnes voyageant en train:

un car Ebnetter est à votre disposition à la gare centrale de Saint-Gall pour vous emmener à Horn.



Deutsch

Bahnhof St.Gallen ist im Umbau!! Unterführung WEST benutzen Ausgang NORD Fachhochschule und Carparkplätze Fussweg ca. 5 Min. Auf Plan: Blaue Linie!

Français

La gare de Saint-Gall est en pleine transformation!! Prendre le passage souterrain «WEST» sortie «NORD Fachhochschule und Carparkplätze» Env. 5 minutes à pied. Ligne bleue sur le plan!





Invitation à la 48^e assemblée générale ordinaire et à la fête annuelle hôtel Bad Horn, 9326 Horn

Madame, Monsieur,

Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or est heureux de vous inviter à la fête annuelle le samedi 6 mai 2017.

Cette année, l'assemblée générale aura lieu à l'hôtel Bad Horn à 9326 Horn. (Guide Fischelin 2017, page 72)

Un programme-cadre sera organisé à proximité immédiate pour les personnes accompagnantes et tous ceux ne souhaitant pas prendre part au traitement des affaires statutaires. Nous savourerons le repas de poisson exquils à l'hôtel Bad Horn.

Programme

A partir de 09.00 h Arrivée des participants à l'événement à l'hôtel Bad Horn
Accueil, café et croissant au Giardino ou, en cas de mauvais temps, au Faro Bar

Assemblée générale	Programme-cadre/programme pour partenaires
10.00 h Salle de séminaire côté lac Ordre du jour selon Maître-Prévôt	10.00 h Départ en car. Circuit Tübach – Hahnberg – Berg Freidorf – Möhl
11.10 h Départ en car Poisson d'Or vers l'apéro	10.40 h Visite de la cidrerie «Mosterei Möhl»
11.30 h Apéro dans le pavillon du Musée du moût (Mostmuseum)	11.30 h Apéro dans le pavillon du Musée du moût (Mostmuseum)
	12.10 h Retour à l'hôtel

12.50 h Accueil des participants et début du banquet

15.45 h Fin de l'événement

16.00 h Départ du car Poisson d'Or vers la gare centrale de Saint-Gall

P.-S. Veuillez faire usage de parking en face de l'hôtel. Avant de rentrer chez vous, demandez un billet gratuit à la réception.

Réservation de tables uniquement via le bureau

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

Coûts

En tant que sociétaire, vous paierez 90.— CHF par carte pour 1 – 2 cartes pour la fête annuelle. Vous pouvez commander des cartes additionnelles (pour des invités) au prix de 100.— CHF. Sont compris dans ce prix: café de bienvenue, croissant, programme-cadre, apéro et un banquet composé de quatre plats.

Les autres boissons, vins, spiritueux ainsi que les articles pour fumeurs seront encaissés séparément.

Les participants arrivant la veille ou souhaitant rester un jour de plus peuvent réserver des chambres pour les nuits du 5 au 6 ou au 7 mai à l'hôtel Bad Horn.

L'hôtel Bad Horn accorde une remise spéciale de 20 % sur le prix des chambres.

Catégories en fonction de la disponibilité. Vous pouvez consulter les prix et la disponibilité à la page:

<http://www.badhorn.ch/hotel-zimmer/unsere-zimmer>

Les participants souhaitant une chambre d'hôtel sont eux-mêmes responsables de leur réservation au plus tard le 20 mars 2017 (mentionner «le Poisson d'Or»). (15 chambres sont disponibles)

Inscription

Veuillez remplir la carte d'inscription déjà pourvue de l'adresse et préaffranchie et renvoyer celle-ci à notre bureau au plus tard le **vendredi 28 avril 2017**.

Il est également possible de s'inscrire par e-mail à l'adresse: info@goldenerfisch.ch ou via le site www.goldenerfisch.ch «Événements»

Nous vous enverrons le bulletin de paiement dès que nous aurons reçu votre inscription.

Ordre du jour de la 48^e assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

- Mots d'accueil / élection des scrutateurs
- Procès-verbal de la 47^e assemblée générale ordinaire ¹⁾
- Rapport annuel 2016 du Maître-Prévôt ¹⁾
- Comptes annuels 2016
- Rapport des commissaires aux comptes
- Décharge
- Budget 2017
- Contributions de sociétaires 2018
- Elections complémentaires
- Traitement de demandes présentées par écrit ²⁾
- Hommages
- Divers

¹⁾ Le procès-verbal et le rapport annuel 2016 peuvent être consultés sur Internet à la rubrique «Dernières nouvelles / Divers». Sur demande, ils peuvent également être envoyés.

²⁾ Selon les statuts, les demandes écrites de sociétaires en vue de leur présentation à l'assemblée générale doivent parvenir au bureau au plus tard le jeudi 6 avril 2017.

Veuillez vous adresser au bureau pour obtenir de plus amples informations.

Pour les personnes voyageant en train:

un car Ebnetter est à votre disposition à la gare centrale de Saint-Gall pour vous emmener à Horn.

FAHRPLAN für 48. GV TGZGF Samstag, 6.Mai 2017 Hotel Bad Horn										
	Zürich HB	Bern HB	Chur	Luzern	Basel SBB	Biel	Lugano			
Abfahrt Gleis	06:32	07:12	06:35	06:33	06:16	05:43				
Zürich an Gleis	7	5	6	8	3					
Zürich ab Gleis			9	11	34					
St. Gallen an Gleis	07:33	08:33	08:35	08:35	08:35	08:07				
St. Gallen ab Gleis	33	33	33	33	33					
GF-Bus zum Hotel ab Lagerstr. Bihl Nord	09:00	09:00	09:00	09:00	09:00	09:31				
GF-Bus ab Hotel	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00	16:00				
St. Gallen ab Gleis	16:25	16:26	16:25	16:25	16:25	17:05				
Zürich an Gleis	17:27	17:27	17:27	17:27	17:27	18:44				
Zürich ab Gleis	32	32	32	32	32					
Ankunft HeimBf Gleis	18:28	17:48	18:25	18:27	18:43	20:17				





Dyhrberg

Erste Lachsräucherei in der Schweiz
www.dyhrberg.ch



Der «strahlende» Schlusspunkt

So sieht ein glücklicher Gewinner des Goldfisch-Wettbewerbs aus! Häsi Schmid freut sich, seine gewonnenen Gutscheine einzulösen.



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

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

Termine 2017

Sa 18.03. (M)	Netztreffen 21 – Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa 18.03. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Christian Dubugnon
So 19.03. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöftland	Max Soller
Sa 25.03. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
Sa 25.03. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Alte Krone, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 25.03. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland See-Restaurant Hecht, Faulensee	Bernd Spahni
So 26.03. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Urs Neher
Sa 01.04. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streif
Sa 01.04. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Restaurant Opera, Zürich	Peter Arndt
Sa 01.04. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant zum Alten Schweizer, Twann	Urs Peter Stebler
So 02.04. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Fr 07.04. (A)	Abschieds-Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst	Thomas Hänggi
Sa 08.04. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel-Restaurant Zollhaus, Gams	Markus Krüger
Sa 08.04. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Max Soller
Sa 06.05. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzel Hotel Bad Horn, Horn	Geschäftsstelle
Sa 13.05. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau See Hotel Off, Meersburg	Erich Messmer
Sa 13.05. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Eden Spiez, Spiez	Bernd Spahni
Fr 19.05. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Urs Neher
Fr – So 19. – 21.05 (T)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee u. 6 – Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental, Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Vreny Meier-Müller und Marianne Wenger
Sa 20.05. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 20.05. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Sternen, Buochs	Fabrizio Gessa
Sa 20.05. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli, Schwendi	Markus Krüger
So 28.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Fr 09.06. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln	Vreny Meier-Müller
Sa 17.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Landhaus****, Münster	Roberto Huber
Sa 17.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Fabrizio Gessa
Di 20.06. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Seehof, Uerikon	Vreny Meier-Müller
Sa 24.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Restaurant Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streif
Sa 24.06. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
So 25.06. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Zunfthaus zur Waag, Zürich	Peter Arndt
Sa 01.07. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Max Soller
So 02.07. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
Sa 08.07. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Residenz Seeterrasse, Öhningen	Erich Messmer