

LE POISSON D'OR

NR. 166
DEZEMBER | DÉCEMBRE
DICEMBRE 2018



IL PESCE D'ORO

DER GOLDENE FISCH

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



Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

KADI⁺

EDITORIAL

AUF EIN TOLLES 2019



Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

vor Ihnen liegt eine unglaublich umfangreiche Ausgabe des Goldenen Fisches. Es war viel geboten. Netztreffen und Jubiläumsanlässe rundherum. Es war eine wahre Freude zu sehen, mit wie viel Herz und Engagement die Netzmeister und Netzmeisterinnen sowie ihre Vize zahlreiche Anlässe durchführten. Und nicht zuletzt leben die Treffen auch von Ihnen, den (Gold-)Fischliebhabern. Dass es mit genau so viel Schwung ins neue Jahr geht, zeigt der prall gefüllte Terminkalender auf der Rückseite des Heftes. Sie dürfen sich also auch 2019 auf viele kulinarische Treffen freuen. Zudem feiert die Tafelgesellschaft 2019 ihr 50-jähriges Bestehen!

Leider wird die Situation des heimischen Fisches indes nicht besser. In der September-Ausgabe hatte ich über unsere kreativen Fischer und Fischköche berichtet, die im Sommer schon alternativ "selbst gefangene" Reh-Burger oder "Hibab" (das "Kebab" vom Hirsch) auf den Tisch brachten. Das von mir mutmasste Risotto vom Hagelkorn oder eine Essenz vom Oktoberregen blieb im Herbst zwar aus, doch dem heimischen Fisch geht es noch immer an den Kragen - oder eben gerade nicht. Das führte hier und da in den vergangenen Wochen für Diskussionen. Denn in der Tat: Wie soll die Tafelgesellschaft künftig damit umgehen, wenn Restaurants beispielsweise Lachsforellen anbieten. Unser aufmerksamer Leser Hansjörg Dietiker, seines Zeichens Herausgeber der Zeitschrift 'Petri Heil', äusserte sich ebenfalls dazu: "Die Lachsforelle ist ein Fisch, den es nur im Comestible-Geschäft gibt. Ursprünglich handelte es sich dabei um die Meerforelle, weil sie wie der aus dem Meer aufsteigende Lachs oranges Fleisch aufweist. Diese Fischarten ernähren sich im Meer von Krill, Crevetten etc. und erhalten deshalb „lachs-farbenes“ Fleisch. Bei den sogenannten Lachsforellen handelt es sich meistens um Regenbogenforellen aus Zuchtbetrieben, denen Carotin ins Futter beigemischt wird." Das Thema wurde auch beim MIGANET (siehe S.6) diskutiert. Es gibt 2019 also auch einige Herausforderungen zu meistern.

AUS DEM INHALT

- 3 Wirtesitzung: 50 Jahre Goldener Fisch
- 4 HOTEL HALLWYL, Seengen, Netztreffen Netz 9
- 5 GASTHOF HIRSCHEN, Obermeilen, Netztreffen Netz 14&18
- 6 MIGANET, Mittelland Gastronomentreffen
- 7 STERN, Buochs, Netztreffen Netz 10
- 8 LE POISSON, Zürich, Netztreffen Netz 13
- 9 RESTAURANT DU BASSET, Clarens, Netztreffen Netz 1
- BUCHWÄLDLI, Moorgarten, Netztreffen Netz 12
- 10 SEEBURG, Kreuzlingen, Netztreffen Netz 16
- 12 SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden, Netztreffen Netz 8
- HOTEL SEEHOF, Walenstadt, Netztreffen Netz 19
- 13 HÜTTENLEBEN, Thayngen, Netztreffen Netz 15
- 14 BAHNHÖFLI, Root, Netztreffen Netz 12
- 15 Hinter den Kulissen bei... Walter Sägger
- 16 PARK-HOTEL AM RHEIN, Rheinfelden, Netztreffen Netz 8
- JUCKERs LINDE, Tägerwilen, Netztreffen Netz 16
- 17 HAUS HOMANN, Samnaun, Netztreffen Netz 20
- 18 HOTEL AMBASSADOR, Brig, Netztreffen Netz 2
- KOCHENDÖRFERs HOTEL ALBRIS, Netztreffen Netz 20
- 19 SAALHÖHE, Kienberg, Netztreffen Netz 9
- 20 KREUZ, Leissingen, Netztreffen Netz 7
- 21 HOLIDAY, Thun, Netztreffen Netz 7
- 22 WEISSES RÖSSLI, Staad, Netztreffen Netz 17
- JEAN-PIERRE als PARKHOTEL DELTA, Netztreffen Netz 21
- 23 Feuilleton & Wettbewerb
- 24 TERMINE & Impressum

Übrigens: Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldener-fisch.ch/aktuelles von jedem Anlass auch eine FOTOGALERIE mit noch mehr Bildern als wir sie im Heft abdrucken können.

Das Titelfoto kommt diesmal übrigens aus Netz 12 vom Bahnhofli in Root. Danke an dieser Stelle für die noch immer vielen kreativen Ideen zur Zeitschrift. Es stand der Wunsch im Raum, die Gastwirte zu Wort kommen zu lassen und so dem Leser auch einen kleinen Blick hinter die Kulissen zu gewähren. Aber gerne doch. Den Anfang macht Walter Sägger auf Seite 15. Viel Spaß damit.

Ich wünsche Ihnen nun allen eine friedliche, genussvolle Weihnachtszeit und einen schwungvollen Start in ein gesundes Jahr 2019!

TANJA HORLACHER
REDAKTION & GESTALTUNG





Wirte des Netzes 12: Walter Sägesser, Sandro Arpagaus, Patrick Grunder, Ernst Weiss, René Kettenmayer, Markus Furrer, Zeno Friedli, Andreas Schmid sowie Vizenetzmeister Guido Lurati und Netzmeister Urs Neher

Wir feiern mit Freude und Stolz ein Jahr lang das Bestehen unserer Tafelgesellschaft und hoffen, dass unsere Begeisterung ansteckend ist.

Zum dritten Mal trafen sich acht muntere Goldfischwirte sowie der Netzmeister und Vizenetzmeister des Netzes 12 zur Planungssitzung „Aktivitäten im Jubiläumsjahr 2019“. Sie verfeinerten und konkretisierten die Aktivitäten.

Ein halbes Jahrhundert ist eine sehr lange Zeit, da wollen wir nicht nur am 4. September 2019 feiern, sondern ein ganzes Jubiläumsjahr lang! Dass wir stolz sind auf das so lange Bestehen unserer Gourmetgilde soll in den Gastrobetrieben des Netzes 12 zwölf Monate zelebriert werden. Das beginnt bei der Menükarte, auf der mit Jubiläumskleber oder Foto auf ein besonders

interessantes Fischmenü aufmerksam gemacht wird und endet mit einer feinen Beigabe zum Kaffee von Chocolatier Aeschbach. Den vorgesehenen Gutschein von Fr. 25.- für das Jubiläumsmenü kann im Netz 12 den ganzen September 2019 eingelöst werden. Wir hoffen, dass sich Goldfische aus der ganzen Schweiz im Netz 12 begegnen und kennen lernen. Ganz toll wäre es auch, wenn wir neue Mitglieder gewinnen könnten. Das hohe Niveau der Gastrobetriebe, welche mit der blauen Tafel mit dem goldenen Fisch darin ausgezeichnet sind, garantiert ausgezeichnetes Fischessen. Als Mitglied kann man schweizweit beliebig oft an Netztreffen mit einem Mehrgangmenü zu einem Spezialpreis teilnehmen. Selbstverständlich können sich andere Netze unseren Ideen anschliessen, Kleber und Chocoladensachets beziehen und attraktive Goldfisch-

menüs anbieten. Schliesslich sind wir eine Gilde, die gerne guten Fisch isst und es gemütlich hat, auch in anderen „Gewässern“.

In lokalen Zeitungen wird auf die speziellen Angebote im Netz 12 aufmerksam gemacht. Mit etwas Glück kann man bei einem Wettbewerb einen Fr. 50.- Essensgutschein gewinnen. Also: Augen auf und mitmachen. Der blaue Guide liegt in jedem Goldfisch Restaurant auf. Darin sind alle Betriebe aufgeführt, welche die hohen Bedingungen der Tafelgesellschaft erfüllen und die Tafel erhalten haben.

Liebe Leserinnen und Leser, nutzen Sie die Gelegenheit für eine gute Fischmahlzeit in unseren Gastrobetrieben, damit Sie wie ich aus Erfahrung so begeistert sind.

URS NEHER, NETZMEISTER

Fangfrisches Saiblingfilet vom Grill
«Maitre André»,
angerichtet auf Blattspinat an einer
Prosecco-
Safranschaumsauce
mit frischen Eierschwämmli,
Gemüsewürfelchen und Datteltomaten.
Serviert mit Basmatireis.

Genossen anlässlich des 10J. Jubiläums im
Restaurant Bellevue, Brunnen



Ein traumhaftes Menü im Hotel HALLWYL in SEENGEN

Die Wetterabkühlung kam zum richtigen Moment und wir konnten den vom Hallwyl offerierten Apéro auf der schönen Terrasse geniessen. Ein feiner Brestenberger Muscat wurde zu reichhaltigen „Amuse Bouches“ serviert.

Bei angeregten Gesprächen verging die Zeit im Nu und wir durften unsere Plätze im schönen dekorierten Saal einnehmen. Es war ein besonderes Netztreffen, da uns eine Person sehr fehlte. Ich musste die traurige Nachricht mitteilen, dass Heiri Soller nach einer heimtückischen Krankheit am 15. August 2018 verstorben ist. Es war für mich schwierig die richtigen Worte zu finden, doch Gedanken erinnern sich an Worte von ihm. Es bleibt uns all das Erlebte, in unseren Herzen drin und so bleiben wir von Herz zu Herz mit ihm verbunden. „Lieber Heiri es war schön, dass Du da warst und danken Dir für alles!“ In aufrichtiger Trauer und den Angehörigen unser tiefes Mitgefühl von ganzem Herzen.

Als wir uns alle wieder gefasst hatten, folgte ein traumhaftes Vier-Gangmenü. Für mich war die Zucchini-Crèmesuppe mit der schön garnierten „Black-Tiger-Crevette und der Jakobsmuschel“ ein Hit. Die Portionen waren zudem sehr grosszügig.

Wir alle bedankten uns mit einem kräftigen Applaus für den tollen Service und die schön hergerichteten Teller aus der Küche – Heiri hätte gesagt: Das Essen ist nur halb so gut, wenn der Service nicht stimmt! Wir wurden wieder verwöhnt, wie wir es im Hallwyl gewohnt sind und haben auch nichts anderes erwartet. Danke!

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN



Fisch hors d'œuvre
garniert mit Salat,
Toast und Butter

Gelbe Zucchini-Crèmesuppe
mit Black-Tiger-Crevetten und
Jakobsmuscheln

Zanderfilets gebraten auf Currysauce,
frittierte Bananen, glasierte Kefen und
Basmatireis

Himbeerparfait garniert



WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe September 2018 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Mitglieder beigetreten:

Frau Eveline Holzach | Berg
Familie Robert und Sibylle Stehli-Heizmann | Merlischachen
Herr Anthony Vogt | Zürich
Herr Guiseppe Ciccone | Chernex
Herr Livio Micciche | Twann
Fam. Gaby und Ueli Raggenbass | Zumikon
Herr Raphaël Ordonez | Satigny
Herr Thomas Dingler | Stein a. Rhein
Herr Willy Stalder | Basel
Herr Bruno Luterbacher | Grossaffoltern
Herr Benedetti Claudio | Salenstein
Herr Kiedaisch Robert | Gottlieben



Stein's BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

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

Ein Sommerauftakt nach Mass im GASTHOF HIRSCHEN AM SEE in OBERMEILEN



Mit herrlichem Blick auf den Zürichsee und die Berge, eine wahre Postkartenidylle, gab es zuerst einen reichhaltigen Apéro, begleitet von einem "Schwarzenbach" Sauvignon Blanc, von unseren Gastgeberinnen Mette & Freddy Kaiser offeriert. Ein herzliches Dankeschön.

Trotz des katholischen Feiertags hatten sich 49 Personen das Netzessen auf der Terrasse nicht entgehen lassen und sie wurden nicht enttäuscht. Obwohl Küchenchef und Patron Freddy Kaiser krankheitsbedingt abwesend war, überzeugte die Küchencrew mit ihrem Können und Mette Kaiser sorgte mit ihrem Serviceteam für einen reibungslosen Ablauf. Ihnen gebührt ein grosser Dank für ihren Einsatz.

Als Gäste konnte ich Netzmeisterin Vreni Jost mit ihrem Peter begrüßen und als neu-

es Mitglied Roes Meier (für sie stimmten wir alle ein "Happy Birthday" an). Zwei Mitglieder-Paare hatten auch ihre Töchter samt Schwiegersohn eingeladen. Wir finden, das ist eine gute Idee und gerne zur Nachahmung empfohlen!

Es war das erste Netztreffen ohne meinen Gatten Ernst und auch mein Vize Anton Wolf konnte unfallbedingt nicht dabei sein, gute Besserung Toni. Dafür hatte mich unser Patenkind Tanja voll unterstützt, herzlichen Dank. Eigentlich braucht es nichts mehr als eine friedliche Gesellschaft, treue und besorgte Mitglieder, die auch Freude am Geniessen haben und man findet die Welt wieder ein wenig in Ordnung!

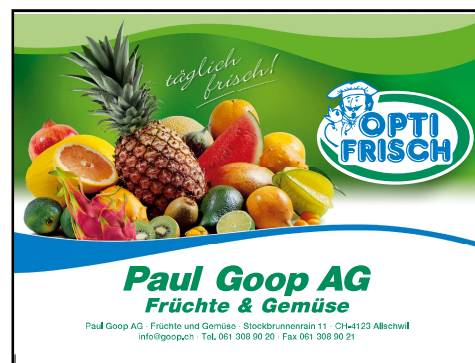
VRENY MEIER, NETZMEISTERIN

Salat
von Avocado und Tomaten
mit gebratenen Eden Riesencrevetten
"provincialische Art"

Kurkumaschaumsuppe
mit geräuchtem Zürisee-Felchenfilet

Seeteufelmedaillon im Kartoffelmantel
auf Speckbohnen
mit Meilener-Rieslingschaum

Beerenvariation "Hirschen am See"



Mittelland Gastronomen und Netzmeistertreffen im HOTEL HALLWYL in SEENGEN

Als Netzmeisterin vom Netz 9, durfte ich das 3. Mittelland Gastronomen-Treffen eröffnen mit einer stattlichen Zahl von 25 Personen, Gastronomen, Netz- und Vizenetzmeister/in sowie Gastredner Ernst Dober. Begrüssen durfte ich vom Vorstand unsere Mägi Kunz Testverantwortliche und unser frisch gebackene Tafelherr Peter Gander, dass mich sehr freute, da Peter immer sehr gute Ideen hat und etwas in der Tafelgesellschaft bewegen möchte! .

Schade ist, dass nicht alle geladenen Gäste kommen konnten, da es ein Anlass ist, um Wünsche und Anregungen der Gastronomen sowie Vorschläge der Netz- und Vizenetzmeister und dem Vorstand des Goldenen Fisches zu sammeln. Es gibt beiden Parteien die Möglichkeit sich auszutauschen.

Thomas Hänngi führte uns durch die Traktanden. Die vier Netzmeister, die da waren, konnten nur sehr positive Rückmeldungen geben, was in ihren Netzen 2018 war. Keine wesentlichen Abgänge und erfreuliche Neumitglieder mit erfreulichen Auszeichnungen, haben sie ihre Gastronomen gelobt. Ich als Netzmeisterin vom Netz 9, kann auch sehr stolz sein auf meine Gastronomen, da wir innovative und junge Gastronomen in den vergangenen drei Jahren aufnehmen durften, die einen neuen Wind in den Goldfisch bringen und die blaue Tafel von Staub befreien möchten. Ich finde aber auch, nicht nur Auszeichnungen sind das Wichtigste, nein, es ist die Kreativität, die alle an den Tag legen und darauf sind wir alle stolz.

Ernst Dober – unser ehemaliger Tester und Ehrenfisch – hat uns einen Einblick in ein langjähriges Testwesen gegeben. Er teilte uns mit, dass sich die Anforderung beim Testwesen stark verändert habe. Früher musste man gerne Fisch essen und heute muss man nicht nur ein Gourmet sein, sondern auch etwas vom Kochen verstehen. Das Fischangebot gab zu reden, da wir immer weniger einheimische Fische – was der Ursprung vom Goldenen Fisch war – auf die Teller bringen. Meerfische und Zuchtfische gehören heute auf der Speisekarte als Selbstverständlichkeit. Da müssen „Zweck und Statuten“ neu überdenkt werden.

Zum gemütlichen Teil - mit Verspätung, da rege diskutiert wurde – hat uns Richard mit seinem Team aus der Küche einen hervorragenden Apéro zubereitet mit lauter feinen Sachen. Abgerundet wurden die köstlich zubereiteten Gänge mit einer Weinbegleitung von Karin Riegger von der



Weinkellerei Riegger AG aus Birrhard. Wir danken auch Karin für die kompetente und ausführliche Beschreibung der Weine. Diese Möglichkeit hat uns Hansjörg Gugger von Transgourmet ermöglicht. Auch dir lieber Hansjörg, vielen Dank.

Ganz besonders möchte ich Luzia, der Besitzerin und Wirtin vom Hotel Hallwyl in Seengen danken, dass wir das MIGANET bei ihr durchführen durften und die vorzügliche Gast- und Freundschaft, die uns verbindet. Zum nächsten MIGANET werden wir am 28. Oktober 2019 im Restaurant Bären in Twann durchführen und danken Urs Peter jetzt schon für die Organisation.

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN



Apero Häppchen

Muschel Cremesuppe
mit Knoblauchbaguette

Seeteufelmedaillon auf lauwarmem Beluga-
linsen-Salat mit Gemüsebrunoise

Trois Fischfilets Hallwyl aus einheimischen
Gewässern mit Gemüse & Kartoffeln

Kaiserschmarrn
mit Rotweinzwetschgen & Vanilleeis

Käseplatte



Viel Spaß beim MIGANET, u.a. mit Maya Meyer (Geschäftsstelle, r.1.v.o.), Peter Gander (Tafelmeister, r.2.v.o.) und Hansjörg Gugger (Tafelmeister, r.3.v.o.)
Fotos: Fredi Fischbacher

Netztreffen Netz 10 Luzern am 08. September 2018 Ein leuchtender STERN im Netz 10 in BUOCHS

Das 4. Netztreffen fand in Buochs statt, zugleich das erste für den Landgasthof Sternen. Ein grandioser Abschluss für das Netzjahr 2018.

Bei strahlendem Sonnenschein trafen sich zahlreiche Gäste sowie Gesellschafter/Innen im Landgasthof Sternen zum Apéro, der von den Gastgebern Susanne und Werner Häcki offeriert wurde. Als alle anwesend waren wurden fein assortierte frische Häppchen serviert. Dazu ein fein abgestimmter Weisswein und die zur Temperatur kreierte alkoholfreie Bowle waren der gelungene Start zu einem angenehmen Gourmet Abend. Kurz vor dem Diner begrüßten uns die Gastgeber mit einer persönlichen Willkommensansprache.

Endlich konnte es losgehen, denn alle waren gespannt auf das Diner, welches von Werner Häcki und seinem Team vorbereitet wurde. Der Blick in die Menu-Karte verriet uns, dass sechs Gänge, einer exquisiter als der andere, warteten von uns entdeckt und genossen zu werden. Von Beginn bis zum süßen Ende waren die Gerichte hervorragend zubereitet von einem toll abgestimmtem Küchenteam, welches genau weiss wie mit den feinen Gaumen der Gesellschafterinnen und Gesellschafter der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch umzugehen ist. Ein grosses Lob dem Dirigenten Werner.

Unsere Gastgeber Susanne und Werner Häcki mit dem ganzen Team haben mit dem ersten Netztreffen in ihrem Hause eine kulinarische Topleistung hingelegt. Alle waren voll des Lobes für das exquisite Diner. Ein



grosser Dank geht auch an das Serviceteam, welches mit viel Fingerspitzengefühl von Susanne Häcki geleitet wird. Sympathisch, kundennah und kompetent wurden wir durch den angenehmen Abend geführt.

Als es Zeit für den traditionellen Fisch ruf war, wurde Netzmeister Fabrizio Gessa tatkräftig von einem Gast aus Kanada, Armin Meier, unterstützt: „What a fabulous diner, we are very lucky to have been invited.“

Das letzte Netztreffen 2018 im Netz 10 war der krönende Abschluss eines tollen Jahres. An dieser Stelle auch herzlichen Dank an alle Gesellschafterinnen und Gesellschafter die dieses Jahr an den Netztreffen dabei waren. Es hat immer wieder Spass gemacht und wir konnten wunderbare Speisen geniessen und tolle Momente erleben.

FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER

Gebackenes Wachtel-Ei auf Kräutersalat

Carpaccio vom konfierten Schweinsbäggli
Engelberger Saibling-Pommes dauphine

Waadtländer Weissweinsüppi
Beckenrieder Lachsrose und rote Trauben

Hausgemachte Hechtweisswurst
vom Urner See
Dill Senf & Brezen, dazu ein trübes Migibräu

Herbstliches Dreierlei vom Engelberger
Saibling

Hausgemachte Charlotte Royal



Den Geschmack treffen RIEGGERS GESCHENKSET

Möchten Sie Ihre Kunden, Mitarbeitenden oder Geschäftspartner aufs Jahresende mit geschmackvollen Gourmetpaketen überraschen? Und dabei sichergehen, dass Ihre Geschenke in perfekter Ausführung zum richtigen Zeitpunkt ankommen? Genau das bieten wir an.

Egal, ob Sie uns ein einzelnes Geschenk oder hundert Pakete in Auftrag geben – wir sichern Ihnen erstklassige Qualität, Individualität und höchste Sorgfalt zu. Einen ersten Einblick in unser Sortiment erhalten Sie unter www.riegger.ch.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.



Iberico

2 x 75 cl Flasche Quinta de Valbom tinto
1 x 500 g Albufera Reis Sivaris
1 x 150 g Sal de Ibiza Fleur de Sel

CHF 82.00



Mediterran

1 x 75 cl Flasche Calvente Guindalera
1 x 150 g Paul & Pippa Cracker Artisan für Käse
1 x 90 g Crema di Pomodori Sant'Agata
1 x 45 g Gewürzsalz

CHF 50.00

RIEGGER

Weinkeller Riegger AG, Langgass, 5244 Birrhard, 056 201 41 41, info@riegger.ch, riegger.ch

Abschieds-Netztreffen von Netzmeister Peter Arndt im LE POISSON in ZÜRICH

Nach einer wochenlangen Hitzeperiode mit Temperaturen bis 34 Grad trafen sich am Sonntag, den 25. August, bei überraschend angenehmen Temperaturen 50 Fischfreunde zum Mittagslunch im Le Poisson, bei dem auch das Netzmeister-Team Peter Arndt und Oskar Spörri gelungen verabschiedet wurde.

Gastgeber Christian Schubert lud ein zum köstlichen Apéro mit Champagner von Nicolas Feuillatte, frischen Austern mit Zitrone und Chesterbrot, geräucherten Bachforellen auf Spinat, Limettensalat, geblähtes Saiblingsfilet auf Sesamkabis und weiteren Überraschungen. Wir waren begeistert und genossen es ausgiebig, mit solchen Köstlichkeiten verwöhnt zu werden. Danach forderte uns Netzmeister Peter auf ins festlich geschmückte Le Poisson zu dislozieren.

Spezielle Grüsse richtete Peter an den anwesenden Gastgeber Christian Schubert, an Tafelmeister Pesche Gander mit Geschäftsstellenleiterin Maya Meyer, an Tafelherr Thomas Hänggi, an die Netzmeister Vreny Meier und Hermann Scherrer sowie an den Ehrenfisch Willy Meier. Dann vermittelte uns Christian Schubert interessante Details zum Menü. Für mich wichtig waren seine Erläuterungen zum Kasperskian Kaviar aus der Kaviar Zuchtanlage in Leuk. Dort verbringen die Störe ihr Leben mit erstklassigem Futter in reinem, kristallklarem Walliser. Den Kaviar schenken sie uns während ihres langen, gesunden Lebens auf natürliche Art und Weise. Sie werden ‚gemolken‘ und leben weiter.

Der Viergänger, kreiert von Küchenchef Stefan Marschner und seinem Team, war vom Besten und der Service ebenfalls. Vor dem Dessert rief Peter die Le Poisson-Crew in den Saal und dankte dem Gastgeber Christian Schubert, dem Küchenchef Stefan Marschner sowie der Küchen- und Servicemannschaft für die tolle Leistung. Schließlich übernahm Tafelmeister Pesche Gander das Zepter und kam zum Thema Verabschiedung des Netzmeister-Teams Peter Arndt und Oskar Spörri. Er lobte den wunderschönen, gut organisierten und exklusiven Mittagslunch. Er erinnerte daran, dass diese Ämter mit viel Arbeit verbunden sind und er bedankte sich herzlich mit einem guten Tropfen für die vierjährige Arbeit. Weiter informierte der Tafelmeister, dass eine neue Netzmeister-Crew gefunden wurde. Nämlich Irene Demuth als designierte Netzmeisterin und Ehrenfisch Willy Meier als Vize. Die ehrenvolle Inthronisation von Irene zur Netzmeisterin wird offiziell an der Generalversammlung in



von links: Tafelmeister Pesche Gander, die neue Netzmeister-Crew mit NM Irene Demuth und Vize Willy Meier, die abtredende Netzmeister-Crew mit NM Peter Arndt und Vize Oskar Spörri



Amuse Bouche – ein köstlicher Gruss

Tatar von Belper Lachsforelle
mit Kasperskian Kaviar an Frisee

Schötzer Königszander auf Randenschaum
an getrüffteltem Safrantopinambur
und Meerbohngemüse

Beeren der Saison
mit Amarettoabayeone gratiniert und
hausgemachtes Schokoladenglace



Langnau am 4. Mai 2019 zelebriert. Irene Demuth bedankte sich für das ihr entgegengebrachte Vertrauen und freut sich auf die ehrenvolle Aufgabe. Weiter bedankte sich Thomas Hänggi mit Basler Lächerli im Namen der Vorsteherschaft bei der abtredenden Crew für die tolle Zusammenarbeit.

Es war ein gelungenes Netztreffen mit einem würdigen Abschied vom Netzmeisters Peter Arndt.

OSKAR SPÖRRI, VIZE-NETZMEISTER



**PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

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

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



Rendez-vous Lémanique au RESTAURANT DU BASSET à CLARENS



Le samedi se sont retrouvés, par une belle journée d'été, 19 amateurs de poisson afin de partager un moment de gastronomie et de convivialité au Restaurant du Basset à Clarens.

Les mises en bouche de l'apéritif prises sur la terrasse confirment le savoir-faire du chef Ivo Ostinelli parfaitement mariées avec un Chasselas 2017 Sainte Catherine de Patrick Fonjallaz à Epesses, le tout gracieusement offert par la famille Ostinelli.

Le moment venu de passer à table, nous découvrons la carte composée d'un menu en cinq plats (voit encadré) qui nous fait voyager de la Suisse à la Norvège en passant par l'Islande. Chaque plat est un réel plaisir mêlant savoir-faire culinaire et créativité visuelle.

Grâce à un service impeccable, nous avons tous eu le plaisir de nous retrouver en échangeant agréablement au fil des découvertes culinaires qui nous ont été proposées.

Gambas aux épices
Gelée tropicale

Briquette de Truite confite à la camomille

Paupiette d'Omble d'Islande aux pommes de terre et pistaches

Croustillant de saumon de Norvège en robe de choux
Risotto au Safran

Panna cotta pomme-cannelle

Arrivés au café les remerciements et les applaudissements honorent comme il se doit la prestation d'Ivo et Carmen Ostinelli et leur magnifique équipe.

Les esprits et les papilles ravies, chacun des convives est retourné chez lui en emportant en souvenir un peu de la douceur de vivre qui caractérise les rives du lac Léman.

???, NETZMEISTERIN

Netztreffen Netz 12 / Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 26.1 Oktober 2018

Viele Goldfische blieben bis nach Mitternacht im Restaurant BUCHWÄLDLI in MORGARTEN

Das Restaurant Buechwäldli kam an die Kapazitätsgrenze mit den 56 angebotenen Plätzen für uns Goldfische. Und etliche waren noch auf Standby auf der Warteliste. Die Begabung als Koch hat Patrick Grunder einmal mehr auf abwechslungsreiche Art bewiesen.

LeMit dem Fischersalat erhielten wir Trütschen, Zander und Felchen. Der Eigenheit jedes Fisches wurde mit der unterschiedlichen Art der Zubereitung Rechnung getragen. Für uns Goldfische war es die Gelegenheit, die Konsistenz des Fisches und den Geschmack zu vergleichen. Mehrheitlich wurde die Trüsche favorisiert. Ein begeisterter Hobbyfischer an meinem Tisch erzählte uns von der Besonderheit dieses Fisches. Die Trüsche ist hauptsächlich nachtaktiv und hält sich am Grund auf. Sie ist der einzige Süßwasserfisch der Dorschfamilie.

An allen Tischen wurde angeregt diskutiert, angestossen und gelacht. Die fröhliche Stimmung verleitete zum Sitzenbleiben. Schliesslich setzte sich auch Patrick Grunder zu uns und wir merkten gar nicht, dass Mitternacht schon einige Zeit hinter uns lag. Wir sagen dem Küchen- und Servicepersonal herzlich danke für den Einsatz. Wir freuen uns jetzt schon auf den 20jährigen Jubiläumsanlass im 2019!

URS NEHER, NETZMEISTER



Felchen-Burgerli
Mit Kürbiscurryschaumsüpli

«Fischersalat» mit
Trütschen, Zander und Felchen

Zürichsee-Eglifilet
auf Rahmwirsing
Bratkartoffeln

Goldfischli's Quittenträumli



Am schönen Bodensee im altherwürdigen Restaurant Schloss SEEBURG in KREUZLINGEN

Ein ganz seltener Tag in diesem Jahrhundertsssommer. Herr und Frau Goldfisch wussten nicht so recht, was das Wetter machen würde. Zuerst noch nass und kühl am Vormittag. Aber dann, wenn Engel, ähm goldene Fische reisen, wurde es doch ein wunderschöner Sommertag.

Im Park hatte man den wundervollen und schmackhaften Apéro, inklusive Appetithäppchen, für uns angerichtet. Hermann Scherrer begrüßte 49 Mitglieder und Gäste des GF mit launigen Worten. Auch der frühere Netzmeister Erich Messmer sowie sein Vize Walti Wild, jeweils mit Gattin, waren anwesend. Es war wirklich erstaunlich, dass sich an einem ganz normalen Mittwochmittag so viele angemeldet haben. Das zeigt, dass auch mal unter der Woche ein Anlass durchgeführt werden kann. Nachdem alle an den Tischen im Garten der Seeburg Platz genommen hatten, begrüßte uns das Wirte-Ehepaar Jacqueline und Matias Bolliger zusammen mit Küchenchef Marc Wöhrle. Sie erzählten über das Schloss Seeburg selbst, über die Zusammenarbeit mit der Stadt (Eigentümerin der Immobilie) und über das Menue. Zum Essen und Trinken braucht es keine weiteren Erklärungen: es war alles sehr gut zubereitet und sehr schmackhaft. Das bestätigten die leeren Teller. Alle Gäste hatten sichtlich grosses Vergnügen diesen Tag hier mit tollen Gesprächen zu verbringen. Viel zu schnell verging die Zeit am schönen Bodensee.

Liebe Jaqueline, lieber Matias, lieber Marc, geschätztes Personal der Seeburg Kreuzlingen. Es war wirklich ein ganz toller Anlass. Küche und Service verdienen in allen Punkten ein ganz ganz dickes Kompliment, vor allem bei dieser Hitze. Die Gäste waren des Lobes voll über die gesamte Crew und euer Einsatz war einfach spitze!

Zum Abschluss dieses wirklich schönen Anlasses dankte unser Netzmeister und sein Vize nochmals allen Beteiligten der Seeburg-Mannschaft und natürlich auch allen, von Nah und Fern angereisten Goldfischen und Gästen, danke fürs Kommen und auf ein baldiges Wiedersehen. [HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER](#)



Apéro mit Köstlichkeiten

Thurgauer Kräuter-Blattsalat
Beeren vom Ammanhof in Sommeri
Zitronenthymian gebeizter Saibling aus Belp

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe
geräucherte Forelle vom Gundelfingerhof

Wolfsbarsch gebraten aus dem Atlantik
Belugalinsen Pot au feu

Liaison von der Walliser Aprikose

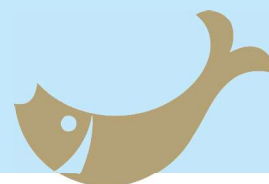


IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe Juni 2018 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Frau Gina Joho, Vira (Gambarogno)
Herr Hanspeter Göldi, Dachsen
Frau Maria Kelemen, Schönenbuch
Frau Emma Grob-Meier, Allenschwinden
Frau Eliane Gruber, Forch

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



5. Edition CaviArt 2018

Der neue Kaviar von Oona – der OSIETRA CARAT – exklusiv präsentiert von Kunstrocke Michaël Lucerne

Die Lancierung der Kaviarsaison im Tropenhaus Frutigen findet bereits das fünfte Jahr in Folge in Kombination mit Kunst statt. Dabei wird das neuste Produkt aus dem Hause Oona präsentiert – der Osietra Carat vom Russischen Stör. Die meisterhaft gestaltete Verpackung von Michaël Lucerne unterstreicht den Charakter des Osietra Carat mit kräftigen Pinselschwüngen, emotionsgeladenen Farben und präzise platzierten Edelmetallen. Eine Offenbarung für Auge und Gaumen.

Mit der Edition CaviArt wird die Kaviarsaison bereits das fünfte Jahr in Folge in besonderem Rahmen eröffnet. Dabei wartet das Tropenhaus Frutigen mit einem neuen Kaviarprodukt auf: dem Osietra Carat. Die exquisite Kaviarauswahl des Oona – dem echten Schweizer Alpen Kaviar – bietet mit dem Oona Caviar Nr. 101, Nr. 102 und Nr. 103 drei delikate Kaviar vom Sibirischen Stör. Zur Saisonlancierung präsentiert das Tropenhaus mit dem Osietra Carat zudem den ersten Schweizer Kaviar vom Russischen Stör (Acipenser gueldenstaedtii): „Wir sind stolz, die Welt der Delikatessen mit einer neuen, qualitativ sehr hochwertigen Kaviarsorte zu bereichern“, freut sich Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. Beim Osietra Carat kommt die Reinheit des Kaviars besonders zu Geltung. Mit einem Salzanteil von maximal 3.5 Prozent ist er leicht gesalzen und offenbart ein nussiges, charaktervolles Aroma mit samtiger Körnung und goldenem Schimmer.

Michaël Lucerne: Kunstrocke gestaltet

„Meine CaviArt Kreation ist eine Symbiose Schwarzen Goldes der Schweizer Alpen Pinselduktus. Die «Madonna Kupfer, charakterisieren die Reinheit des Beschreibt der Künstler die Gestaltung Michaël Lucerne die Gestaltung der 5. Inspiration passt perfekt zu unserem Kaviargenuss“, bestätigt Beate Makowsky, Tropenhaus Frutigen. Passion und Ästhetik französischen Wurzeln im Mittelpunkt Schaffen vermittelt er paradiesische Zustände, Assoziationen erwecken. Der stressige Alltag wird, wodurch das Emotionale im Menschen erblüht. Angetrieben von dem Schönen geht seine Kunst über die Kante der Leinwand hinaus.



die 5. Edition CaviArt

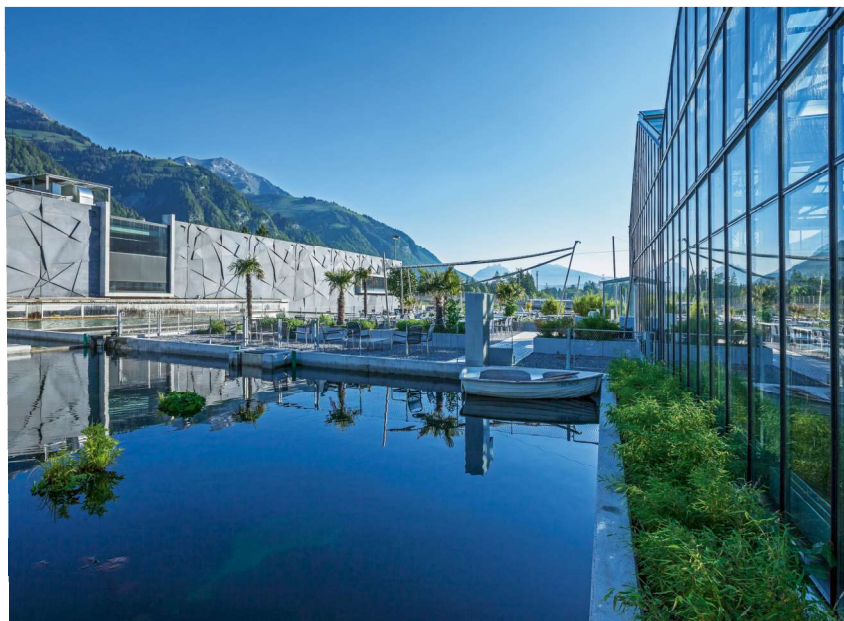
des Zeitgeistes. Das edle Schimmern des widerspiegelt sich in meinem pechschwarzen Halbgesichter» vereint mit Gold, Silber und neuesten Produktes aus dem Hause Oona.“ der besonderen Verpackung. „2018 wurde Edition CaviArt in die Hände gelegt. Seine vielseitigen und doch authentischen Leiterin Marketing und Kommunikation im sind es, welche beim Schweizer Künstler mit stehen. Mit seinem kraftvollen künstlerischen welche bei den Betrachtern lebensfrohe wenn auch nur für einen kurzen Moment, zweitrangig,

Zahlen und Fakten Special Editions CaviArt

Die Special Edition CaviArt wird das fünfte Jahr in Folge produziert. 2014 wurde PortenierRoth aus Thun die Gestaltung der 1. Edition CaviArt in die Hände gelegt. Die kubische Umverpackung spiegelte das Design der aktuellen Strickkollektion wider und umgarnte dabei sprichwörtlich die im Inneren eingebettete Kaviardose. 2015 folgte die 2. Edition CaviArt, gestaltet von Ted Scapa: Seine Inspiration waren frühere Aufenthalte in Russland und im Iran, wo er bereits mit dem Kaviar in Berührung kam. Im Jahr 2016 wurde die 3. Edition CaviArt vom Papierschnitt-Künstler Ernst Oppliger geprägt. Mit der 4. Edition verlieh Gregory Knie dem Kaviar einen Hauch Zirkuszauber, ganz nach dem Motto: „Ohlala und Oona“.

Das Tropenhaus

Das Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland betreibt die erste Schweizer Aufzucht von Sibirischen und Russischen Stören und produziert den einzigen Schweizer Kaviar unter dem Namen Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar. Grundlage bildet dabei das klare, natürliche 18°C warme Bergwasser des Lötschbergmassivs, welches auf der Nordseite in einer Menge von ca. 70 Liter pro Sekunde austritt. Das Wasser trägt zur Reinheit und dem ausdrucksvollen Geschmack des weltweit einzigartigen Kaviars bei. Mit einer Anzahl von 50'000 Stören wird eine jährliche Produktion von ca. 3 Tonnen Fischfilet und 1.1 Tonnen Kaviar angestrebt. Auf Konservierungsmittel und künstliche Aromastoffe wird hierbei konsequent verzichtet. Stattdessen wird auf Schweizer Salz, haus eigene Erzeugnisse wie Chili oder regionale Produkte wie Schweizer Whisky zurückgegriffen.



Netztreffen Netz 8 Basel und Umgebung am 19. August 2018

20-Jahr-Jubiläum des Hotels SCHIFF AM RHEIN in RHEINFELDEN

Bei prächtigem Sommerwetter genossen die 26 Gesellschafter auf der Rheinterrasse die feinen Apérohäppchen und einen Schluck Weisswein.

Im angenehm kühlen Saal waren die Tische hübsch dekoriert. In seiner Begrüssung durfte der Netzmeister nebst den Goldfischen aus dem Netz 8 auch Gesellschafter aus dem Netz 9 sowie Netzmeister 16 Hermann Scherrer willkommen heissen. Das von Claudia Dettweiler und ihrer Brigade zubereitete Fischmahl mundete hervorragend und die einzelnen Teller waren mit viel Liebe angerichtet. Es herrschte eine gute Stimmung mit angeregten Gesprächen. Wie immer agierte das Servicepersonal diskret und mit viel Humor. Das Hotel Schiff darf stolz sein auf das runde Jubiläum. Als Dank überreichte der Netzmeister nebst einem herzlichen Applaus für die heutige Leistung und der vergangenen Jahre je eine Flasche Champagner an die Küchenbrigade sowie an das Serviceteam. Prost! Martin Sonderegger, Direktor Hotellerie, nahm die Urkunde voll Stolz entgegen.

Wir freuen uns auf das nächste Netztreffen im Schiff.

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Jubilare mit Vize-Netzmeister und Netzmeister



Hoteldirektor Martin Sonderegger mit Netzmeister Thomas Hänggi

Amuse bouche
Fischterriner mit Apfelsauce

Gemüserösti mit mariniertem Lachs

Ravioli mit Thunfisch und Kapern gefüllt
an Limetten-Scherry-Sauce
mit frittiertem Rucicola und Parmesan

Zanderfilet mit Kräuterkruste
an Spinat-Noilly-Prat-Sauce, dazu
Venerisotto und Cherrytomaten

Schokoladenparfait auf einem Aprikosen-
Spiegel mit frischen Erdbeeren

Netztreffen Netz 19 Alpenrhein am 1. September 2018

Ein Appenzeller Schwertfisch im Hotel SEEHOF in WALENSTADT



!Gratulation vom Netzmeister an die Küchencrew und Gastgeber Marco Biasi (2.v.r.)

An die 30 Fischliebhaber durfte Netzmeister Markus Krüger in Walenstadt begrüßen. Das Regenwetter tat der guten Laune der Gruppe keinen Abbruch.

Der Apéro wurde von der Familie Biasi, den Eigentümern des Seehofs, offeriert: Lachscanapés und Walenstadter Riesling-Silvaner. Die Erwartungen an das Menü waren aufgrund der Vorjahre hoch. Den Beginn markierte ein feines Süppchen mit Riesling aus den Weinbergen Walenstadts und ein zartes Eglifilet aus dem Walensee. Danach folgte ein richtiges Meisterstück an Kreativität und Finesse: hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Schwertfisch, an einer Sauce aus Appenzeller Biberli. Eine ungewohnte, aber sehr

schmackhafte salzig-süsse Komposition. Nach einem erfrischenden Apfelsorbet wurde der Hauptgang aufgetragen: perfekt garte Seezungenröllchen. Mit den dazu gereichten Kartoffelberlinern liess die Küchencrew wiederum mit einem Augenzwinkern ihren Ideenreichtum durchblicken. Die Kartoffelberliner waren natürlich nicht mit Marmelade gefüllt, sondern mit Randen. Abgerundet wurde das Mahl mit einem ausgezeichneten Panna Cotta aus Tonkabohnen.

Es war ein überaus gelungenes Netztreffen, auch dank der perfekten und immer aufmerksamen Bedienung. Die Gäste bedankten sich bei der Küchenmannschaft, der Servicecrew und bei Gastgeber Marco



Walenstadter Rieslingsüppchen mit
gegrilltem Walensee-Eglifilet

Schwertfischravioli
an Appenzeller-Biberli-Sauce

Apfelsorbet mit Vieille Prune

Gefülltes Seezungenröllchen
an Safran-Balsamico-Sauce
Kartoffelberliner

Tonkabohnen-Panna-Cotta

Biasi mit einem kräftigen Applaus. Die Erwartungen wurden nicht nur erfüllt, sondern übertroffen!

MARKUS KRÜGER, NETZMEISTER

Verabschiedung von Renato und Maria Pedroncelli im Landgasthof HÜTTENLEBEN in THAYNGEN



Lobende Worte vom Vizenetzmeister Willi Keller an die Hüttenleben-Crew

Hechtterrine
mit einem Tomatenschaum
und Brioche

Swiss-Lachs aus Lostalio
an Kerbelsauce
auf Auberginenpurée

Zitronensorbet mit Apfelchampagner

Seeteufelmedaillon-Piccata
auf Safranrisotto mit Marsalasauce

Tiramisu nach italienischer Art

Das Netz 15 hat sich mit einem delikaten Fischmenu vom Landgasthof Hüttenleben in Thayngen verabschiedet. Der gemütliche Gasthof mit seinem lauschigen Garten wird einer Wohnungsüberbauung weichen.

Zum letzten Mal wurden die ca. 60 Goldfische von Renato und Maria Pedroncelli verwöhnt. Tafelmeister Peter Gander hat es sich zusammen mit Maya Meyer nicht nehmen lassen, dem Gastronomenpaar und den Goldfischen die Ehre zu erweisen. Pedroncellis werden nun etwas kürzer treten. Die Goldfische des Netzes 15 wünschen Maria in ihrem zukünftigen Ruhestand alles Gute. Mitte des Jahres 2019 wird Renato das Restaurant Chlosterhof in Stein am Rhein – nach einer Umbauphase – übernehmen. Unser Tafelmeister hat Renato zugesichert die Goldfischtal mitzunehmen und am Restaurant zu befestigen. Somit wird Renato auch in den kommenden Jahren die Goldfischfamilie willkommen heissen und mit hervorragenden Menus verzaubern.



Peter, Hardy und Willi stossen auf ein gemütliches Fest an

Die kulinarische Reise führte uns Richtung Süden. Gute Köche kennen den Aufwand für die Zubereitung einer Hechtterrine. Fein und ohne Gräten! Beim Swiss-Lachs aus Lostalio hörte man hier und dort die Frage: Wo ist Lostalio? Ah, im Misox. Ist das jetzt schon Kanton Tessin oder gehört es noch zu Graubünden? Die Bündner mögen diese Fragen verzeihen. Der Seeteufel, der im nordöstlichen Atlantik von der Küste Maro

kos bis nach Norwegen und der Südküste Islands, aber auch bei den Azoren, im Mittelmeer, in der Adria, der Ägäis und im Schwarzen Meer lebt, beeindruckte uns durch sein sehr festes schneeweisses Fleisch und sein feines, dezentes Aroma. Zusammen mit dem Safranrisotto und Marsalasauce fühlten wir uns noch ein Stück südlicher. Das saftige Tiramisu nach italienischer Art beendete unsere kulinarische Reise.

WILLI KELLER, VIZE-NETZMEISTER

WEINTIPP Sancerre La Poussie 2016/2017

Artikelbezeichnung	Sancerre La Poussie, Baron de Ladoucette, Loire
Herkunft	Frankreich
Wein Typ	Weisswein trocken
Traubensorte	Sauvignon Blanc
Einheit	75cl
Beschrieb	Ein delikater Sancerre. Klare, goldgrüne Robe. Im Bouquet Anklänge von schwarzen Johannisbeeren neben weissen Blüten wie Schlehdorn, Akazie, Ginster. Auch fruchtige Komponenten: Pfirsich und Aprikose. Dazu die typische mineralische Note des Terroirs. Im Gaumen sehr harmonisch und delikat. Sauberer, langer Abgang. Eignet sich als Apéritif, zu Fisch, Geflügel und weissem Fleisch. Schmeckt jung getrunken am besten.
Passt zu	Apéro, Fisch, Krustentieren, leichtes Geflügel
Erhältlich bei	Weinkeller Riegger AG
Preis privat:	Fr. 24.65



RIEGGER

Weinkeller Riegger AG
Langgass
CH-5244 Birnhard

Phone +41 56 201 41 41

www.riegger.ch

Jubiläums-Geniesseranlass auf besondere Art im Restaurant BAHNHÖFLI in ROOT

Alle 66 anwesenden Goldfische fühlten sich sofort wohl im rustikal eingerichteten Riverside Saloon. Wir genossen einen ausgezeichneten und reichlichen Willkommens-Apéro mit feinen Häppchen. Anschliessend durften wir an den von der Gastgeberin Theresa liebevoll dekorierten Tischen Platz nehmen. Netzmeister Urs Neher freute sich sehr, nebst den Goldfischen und Gästen unseren Tafelmeister Peter Gander mit Maya zu begrüßen.

Die Menükarte war vielversprechend und unser Gastgeber Walter Sägesser erklärte uns, dass der Hauptgang auf besondere Art, nämlich in Form eines bedienten warmen Büffets präsentiert werde. Die Lachs-, Zander-, Seeteufel- und Wolfsbarsch-Filets wurden auf dem offenen Riverside-Cheminée-Grill auf Buchenholz zubereitet. So kam das Aroma der Fische geschmacklich noch besser zur Geltung. Auch die vielen Beilagen waren sensationell und wurden laufend frisch zubereitet. Der ganze Ablauf war bestens organisiert. Ebenfalls ein köstlicher Genuss war das Dessert: ein frisches Apfelkuchlein mit Zimtucker und Vanilleglace.

Neben den kulinarischen Höhepunkten gab es einen weiteren Höhepunkt. Netzmeister Urs Neher durfte unserem initiativen und energiegeladenen Gastgeber Walter Sägesser zum 20-jährigen Jubiläum in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gratulieren. Urs tat dies auf ganz interessante Art. Er drehte die Uhr zurück ins Jahr 1998 und erzählte uns ein paar ernste und witzige Ereignisse aus dieser Zeit. Das positive Echo der Goldfische blieb nicht aus und man sah viele erstaunte und schmunzelnde Gesichter und hörte amüsiertes Lachen. Urs kam dann wieder zurück ins Hier und Jetzt und überreichte Walter das schön gerahmte Diplom zum 20-jährigen Jubiläum. Er dankte ihm mit einer Flasche Champagner für die langjährige Treue und die sehr gute Zusammenarbeit. Gastgeberin Theresa erfreute er mit einem Blumenstrauss. Tafelmeister Peter Gander gratulierte unserem Jubilar ebenfalls und überreichte Blumen und Geschenke. Eines davon brachte Walter richtig ins Strahlen: Es war ein neuer Goldfisch-Plämpel. Der alte abgetragene Plämpel hat einen Ehrenplatz erhalten. Er hängt jetzt über dem Cheminée am Hals des Bisonkopfes. Theresa hatte ebenfalls eine grosse Überraschung für ihren Mann. Auf kreative Art gestaltete sie für ihn zum Jubiläum ein Holzbrett.



Das ganze Küchen- und Serviceteam leistete ausgezeichnete Arbeit. Die Begeisterung von Walter hat sich auch auf seinen Sohn übertragen. Dieser lernt zur Freude des Vaters ebenfalls kochen. Walter kann stolz sein auf seine treuen Mitarbeiter, arbeiten doch fast alle bereits seit 22 Jahren unter seiner Leitung.

Allen ein ganz herzliches Dankeschön.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER

Lachstatar, Beefsteak-Tatar,
Bauernbratwurst-Rädl vom Grill

Caesar Salat

Frische Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen
und verfeinert mit
dem schwarzen Gold aus der Steiermark

Lachs-, Zander-, Seeteufel-, Wolfsbarsch-
Filets grilliert auf Buchenholz
Eglifilets meunière,
Black Tiger Crevetten, Moules
Neue Petersilienkartoffeln, Pilavreis,
Wokgemüse, Blattspinat

Ives's frische Apfelkuchlein
mit Zimtucker und Vanilleglace

Käseplatte



Im Bahnhofli in Root schwingt Walter Sägesser seit vielen Jahren das Küchenzepter. Mit viel Herzblut steht er nicht nur am Herd, sondern vor allem auch am großen offenen Feuer. In seinem Restaurant gibt es ganz urig den Riverside Saloon, ein "Western Steakhouse and Bar". Neben der altbekannten, traditionellen Dorfbeiz erwartet die Besucher hier also noch ein ganz anderes Erlebnis, wenn es heißt: "Schlüpfen Sie in Ihre Stiefel, setzen Sie den Cowboyhut auf und treten Sie durch die Saloon Türen in den neuen RIVERSIDE SALOON. Wir bringen den Wilden Westen zu Ihnen nach Root, samt Jukebox, Bisonkopf und gesattelten Barhockern". Hört sich jetzt irgendwie so gar nicht "fischig" an, doch dass das sehr wohl zusammen geht, beweist der leidenschaftliche Koch jeden Tag aufs Neue. Nicht von ungefähr kommt es, dass er eine Tafel des Goldenen Fisches sein Eigen nennen darf.

Walter Sägesser im Gespräch mit dem Goldenen Fisch.

Ihr Haus ist...?

Ä GEILÄ LADÄ. Eine Erlebnisgastronomie sehr nahe und direkt beim Gast.

Über welche Bestellung aus Ihrer Karte freuen Sie sich am meisten?

Natürlich freuen wir uns sehr über Fischbestellungen. Bei uns gibt es frische Forellen, Wolfsbarsch, Lachs, Krustentiere, Seezungen - je nach Angebot, die direkt über der Glut ausschliesslich von Buchenholz gegart werden. Wir sind auch stolz das wir eines der originellsten Steakhäuser sind, im Sommer vollklimatisiert. Und natürlich sind wir sehr stolz, dass wir zur Gilde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gehören.

Was essen Sie selbst am liebsten?

Fisch danach Fleisch

Riverside Saloon, woher kommt denn der Bezug zur Fischküche?

Ich war zuvor 20 Jahre Gastgeber und Küchenchef im Gasthof Tell in Gisikon wo ich 1998 die goldene Fischtafel erwarb mit meinen tollen Mitarbeitern. Das war damals bei der Gamag Management AG bis 2015 ein super Arbeitgeber von dieser Sorte gibt es leider keine mehr oder viel zu wenige. Ein Dankeschön heute noch an Walter Vollmaier, Rene Bachemann und Wolfgang Gehrig!

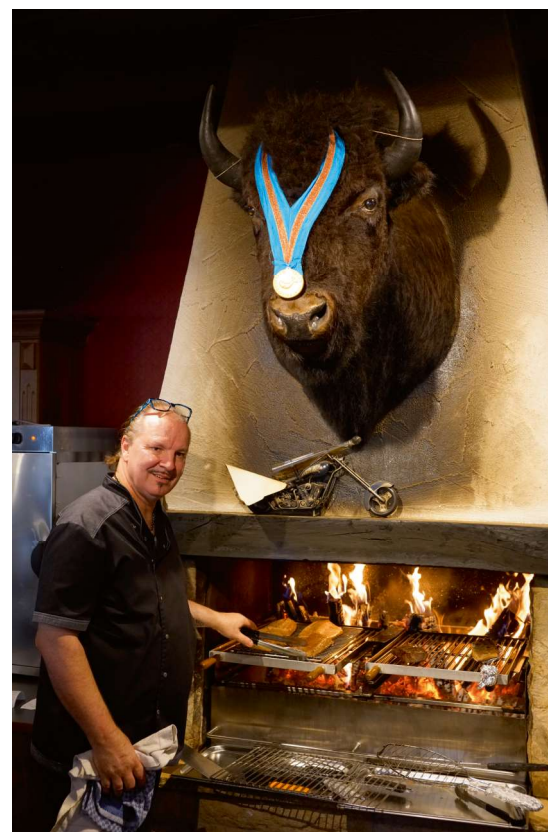
Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

7.00 Uhr zuerst mit den Hunden raus, Kraft tanken! Danach Besprechung mit meinen Mitarbeitern, einkaufen, Mice en place vorbereiten. Am Mittag und Abend bin ich persönlich der Grilleur, das ist mir wichtig, denn so kann ich die Emotionen, die Freude der Gäste aber auch Anregungen, Verbesserungen direkt und hautnah erleben. Es wird spät...

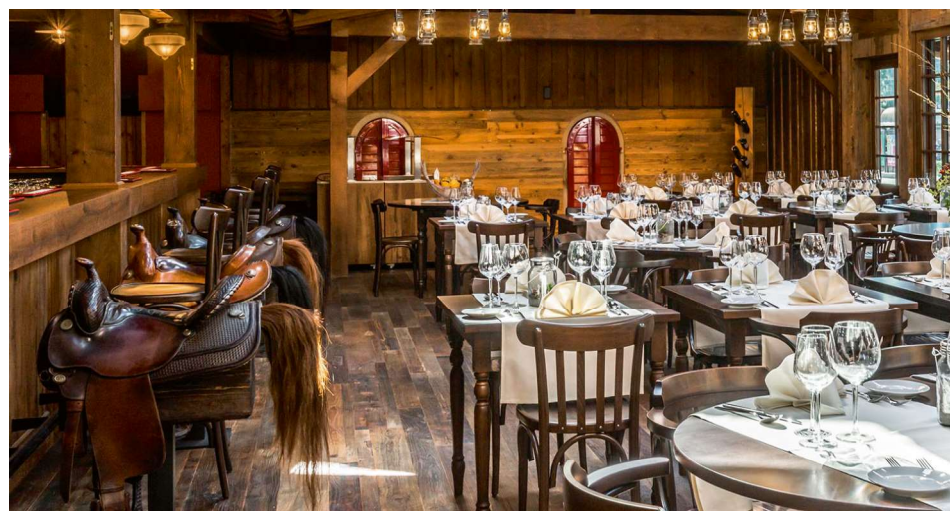
Der grösste Stolz, den ich habe...

...dass meine Frau mit mir seit 30 Jahren und meine langjährigen Mitarbeiter schon über 22 Jahre mit uns durch Dick und Dünn gehen und das Vertrauen gehabt haben, mit uns den Neuanfang im Bahnhofli zu wagen. Ein Dankeschön an meine Frau Theresa, Angi, Slava, Mägi, Zeljka, Nicole und Natalie an meine Sohn Ives, der eine 2. Lehre als Koch bei mir angefangen hat, an Jessica die dieses Jahr erfolgreich die Prüfung als Restaurationsfachfrau bestanden hat und an meinen anderen Sohn Joel, der uns - wo immer - tatkräftig unterstützt.

Restaurant Bahnhofli & Riverside Saloon
Western Steakhouse and Bar
- in Root gegenüber Bahnhof Gisikon-Root -
Bahnhofstrasse 42 | 6037 Root
Telefon +41 41 450 50 25
www.bahnhofli-root.ch



Walter Sägesser im Einsatz beim 20jährigen Jubiläumsanlass im Bahnhofli in Root





TIPESCA

*Dal Mare alla Cucina;
sempre più vicini*



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

Ein gelungener Anlass im PARK-HOTEL AM RHEIN in RHEINFELDEN



10-Jahr-Jubiläum Vize-NM Dominique Brändle (li)



Die Küchen- und Servicecrew mit Netzmeister



Fröhliche Gesichter beim Aperitif

In bester Stimmung und bei schönstem Herbstwetter trafen sich 33 Gesellschafter zum Netztreffen, unter anderem zwei Gesellschafter aus dem Netz 5 und vom Basler Goldenen Sternen.

Im Garten genossen wir den Apéritif mit feinen Häppchen und Wein, Prosecco oder Mineralwasser. Beim Lesen der Menu-Karte lief manchem das Wasser im Munde zusammen. Wir wurden so richtig kulinarisch verwöhnt, denn das gebotene Fischmahl war exquisit und etwas für Feinschmecker. Die einzelnen Gänge waren aufs Feinste aufeinander abgestimmt und mit viel Liebe angerichtet. Schon alleine die Vorspeise war ein Gedicht! Nicht nur der Küche gebührt ein grosser Dank für ihre Leistung, sondern

auch dem Service. Dieser hat mit seiner ruhigen Art für die gute aufgelockerte Stimmung und zum gelungenen Netztreffen beigetragen. Das Park-Hotel ist mit seiner vielseitigen Gastronomie stets ein Besuch wert!

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Mit Zitrusfrüchten
mariniertes Lachstatar
auf Kartoffel-Meerrettich-Mayonnaise
mit Avocadohaube

Rheinfelder Fischsuppe
mit Gemüse und Safran

Mit der Haut sautiertes Zanderfilet
auf Wirsing und Eierschwämmli
an Rotweinsauce
mit dreierlei Reis

Zwetschgen-Variation

Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee / Thurgau am 6. Oktober 2018

Eine ganz tolle Zeit in JUCKERs Boutique-Hotel und Restaurant LINDE in TÄGERWILEN

An einem herrlichen Spätsommertag - oder sollte man lieber von einem wunderschönen Herbsttag sprechen -, fanden sich in einem erfrischenden, liebevoll gestalteten Ambiente rund 50 Personen zum Apéro ein. Bei einem guten Glas Wein und herrlich mundenden Fischchnusperli gab es sofort angeregte Gespräche und genoss das Beisammensein.

Anwesend waren nebst dem Netzmeister auch sein Vorgänger Erich Messmer (Ehrenfisch) mit Bea und sein Ex-Vizenetzmeister Walter Wild mit Olga. Ebenfalls beehrte uns auch Ehrenfisch Maudi Grossenbacher. Es ist immer schön, wenn auch Ehrenfische und ehemalige Netzmeister mit Vize an unsere Anlässe kommen. Danke für euren Besuch.

Karin und Thomas Jucker haben wirklich ein tolles Haus mit viel Wohlfühlcharm eingerichtet. Da fühlt man sich fast wie zu Hause. In den tollen Räumen der Linde macht Tafeln und Zusammensein richtig Spass.

Man hat das Gefühl bei Freunden einzukehren. Es war eine Gaumenfreude, was aufgetischt wurde. Man spürte die Liebe zum Handwerk, das Herzblut, bei Zubereitung und Präsentation der Speisen, die vom ganzen Jucker-Team in Vollendung dargebracht wurde. Darum von unserer Seite ein ganz, ganz herzliches Dankeschön an Karin und Thomas Jucker sowie dem ganzen Küchen- und Serviceteam für diesen tollen und wunderbar gemütlichen Goldfisch-Anlass. Es zeigt sich einmal mehr, dass ein Restaurant nicht direkt am Wasser liegen sein muss, um einen solch tollen Anlass durchzuführen.

Zum Schluss möchte ich meinem Chef Hermann Scherrer für seine Arbeit ganz herzlich danken. Er organisiert alles bis ins Detail und wir alle merken immer wieder, er liebt seinen Job als Netzmeister sehr. Ebenfalls ein grosses Dankeschön an alle Goldfisch-Mitglieder, Gäste und die neu gewonnenen Mitglieder, die es sich nicht

nehmen liessen, diesen herrlichen Anlass zu besuchen.

„Wo nette Leute sind, da lass Dich nieder“ oder mit anderen Worten „wo Liebe, Können und Herzblut zum Beruf gemacht werden, da bist du bei Freunden“ – frei nach dem Schreibenden.

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



Begeisterte Fans im HAUS HOMANN in SAMNAUN

Wie wird man zum begeisterten Samnauner Fan? Ohne wenn und aber nimmt man den 325 Kilometer langen Weg unter die Räder, macht ein verlängertes Geniesserweekend, voilà der Fan ist da.

Am Samstagmorgen, es war noch etwas frisch, doch tiefblauer Himmel und strahlender Sonnenschein verhieß einen angenehmen Tag. Für die früher Angereisten ein idealer Wandertag, für die am Samstag Ankommenden eine immer wieder beeindruckende Fahrt.

Eine angenehme Runde von 23 Goldfischen liess sich zu Tisch bitten. Gestartet wurde mit einem Sauvignon blanc, Steirische Klassik und wunderbaren kleinen Canapés. Nach einem Amuse bouche folgte ein 5-Gang-Menü, variantenreich und exzellent im Geschmack. Die Präsentation eine Augenweide. Die jungen Köche zusammen mit Daniel Homann sind ein gutes, kreatives Team. Im Namen aller «Homann Fans» möchte ich mich ganz herzlich bedanken für den offerierten Apéro, den ruhigen und sehr gekonnten Service, es war wieder einmal ein sehr sehr gefreuter und gemütlicher Anlass. Wir kommen bestimmt wieder!

Grazcha fich!

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN



Cornelia & Daniel Homann mit Elena

Amuse bouche

Hausgebeizter Matjes und Saibling im
Gemüsegarten

Kartoffel-Lauchsuppe mit geräucherter
Forellennocke

Goldbrasse auf Kohlrabi - Trüffelragout
mit Trüffelschaum

Zander vom Grill auf Prosecco-Sauerkraut
und Blutwurst

A la Minute Apfelstrudel 018....



Netzmeister und Vize mit Karin Jucker



Apéro

Köstlicher Weisswein
mit Fischchnusperli

Amuse bouche

Tatar tonnato vom Thunfisch und
Simmentaler Kalb

Flusskrebs-Süppchen mit Goldfischen

Eglifilet vom Illensee

Sauce au Vin blanc

frischer Blattspinat,

Basmatireis

Lauwarmer Schoggikuchen mit
zartbitterer Felchlingschokolade

Sauerkirschen und Vanilleeis



Alpiq InTec Schweiz AG Wir verstehen Gebäude.

Unsere Tätigkeitsbereiche
Elektro | Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär
Kältetechnik | ICT Services | Security & Automation
Service & TFM

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Alpiq InTec Schweiz AG
Untere Bönigstrasse 46, CH-3800 Interlaken
T +41 33 827 00 00, www.alpiq-intec.ch
info.ait.interlaken@alpiq.com

ALPIQ

Kulinarische Fischfreuden im HOTEL AMBASSADOR**** in BRIG



Vize-NM Herbert
beim Lachs
schneiden.
Es war prima!



Unser Gastgeber Stefan Welschen erwartete die zahlreich anwesenden Fischfreunde mit einem grosszügig vorbereiteten Aperitif.

Vize-Netzmeister Herbert Heldner schnitt dazu drei verschieden geräucherte Lachsfilets aus dem Haus Dyrberg in leckere Stücke, mit welchen verschiedene, dazu passende Saucen probiert werden konnten. Am Schluss blieb nicht mehr viel übrig. Nach dieser Überraschung folgte ein kreativ zusammengestelltes und ausgezeichnet zubereitetes Fischmenü. Jeder Gang war eine Augenweide durch die gekonnte Präsentation und zudem eine kulinarische Gaumenfreude mit all den erlesenen, abwechslungsreichen Zutaten. Für das Küchenteam

war kein Aufwand zu gross, um uns mit den besten Produkten zu überraschen. Die festlich gedeckten Tische erhöhten noch den Genuss und die aufmerksame, nette Bedienung liess nichts zu wünschen übrig.

Nochmals vielen Dank für die tadellose Leistung in der Küche (Chefkoch Carlo Imwinkelried) und Servie, die unsere Erwartung mehr als erfüllte. Rückblickend erlebten wir zusammen eine fröhliche, unterhaltsame und genussreiche Tafelrunde, die noch lange in bester Erinnerung bleiben wird. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Netztreffen in Brig, das am 28. September 2019 stattfinden wird.

ROBERTO HUBER, NETZMEISTER

Amuse-Bouche

Saibling „Ceviche“ mariniert in Olivenöl, Zitronensaft und Chili, Melonenkugeln

Kräftige Fischconsommé
mit Safran und Anis

Walliser Gletscherwasser-Sorbet

Gegrilltes Störmedaillon auf Randenmousse
Crème fraîche und Kaviar

Süsse Frühlingsrolle gefüllt mit Preiselbeeren
Honig-Glacé

Netztreffen Netz 20 Pontresina am 20. Oktober 2018

Goldener Fisch, goldiges Engadin, goldenes Essen im KOCHENDÖRFER'S HOTEL ALBRIS



Die Crew mit Gastgeber Claudio Kochendörfer (re)

Goldige Zeiten im Netz 20. Was gibt es Schöneres als tiefblauen Himmel, Sonnenschein und goldig gefärbte Lärchen?

Die zahlreich angereisten "Unterländergoldfische" wurden mit einem gelungenen Weckend im Engadin belohnt. Eine goldige Auszeichnung hat sich auch die Küchencrew um Andrea Berti, das Servicepersonal und selbstverständlich Claudio Kochendörfer verdient. Das Fischmenü war ausgezeichnet. Trotz gut besetztem Hotel und Restaurant hat die Küchencrew sehr speditiv gearbeitet.

Es gab keine langen Wartezeiten, was für eine gute Organisation spricht.

Ich möchte mich bei allen Beteiligten ganz herzlich bedanken. Ein super Apéro mit allem was man sich wünschte, ein gediegenes Fischessen und nur freundliche und strahlende Gesichter rund um. Die Dessertköstlichkeiten rundeten das ganze Essen ab. Nun noch das Beste: Wir dürfen im kommenden Jahr, am Samstag 19. Oktober 2019 im Kochendörfer's Hotel Albris wieder Gast sein. Ganz herzlichen Dank an alle, es war soooo goldig schön. Grazcha fich.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN



Herbstsalat

mit Egli im Engadinerbier-Teig

Kürbissuppe mit Flusskrebs

Kleines Zitronensorbet

Gebratener Zander an Safransauce,
Ratatouille und Kartoffel-Lauch Püree

Kochendörfers Dessertüberraschung

Herbstliches Familien-Goldfischtreffen im Waldhaus Chalet SAALHÖHE in KIENBERG

Zum schönen herbstlichen und goldenen Altweibersommer durfte ich im kleinen Rahmen die 15 geladenen Gäste auf der schönen Saalhöhe begrüßen. Jurka, der Gastgeber, hat uns ein tolles und sehr „goldfischreiches“ Menü auf die Teller gezaubert. Zudem ist er ein Fan von schöner Dekoration und jemand der es versteht, Tische kunstvoll zu schmücken.



An einem „Goldfisch-Familiéntisch“ durften wir ein Vier-Gänger genießen, dass von A – Z unseren Augen und Gaumen liebevoll präsentiert wurde. Schade, dass sich nicht mehr angemeldet hatten. Ich möchte euch einen Geheimtipp verraten: die Saalhöhe ist nicht nur ohnehin einen Ausflug wert, sondern auch das liebevoll zubereitete Essen von Jurka und seinem Team, eine Empfehlung.



Wir alle bedankten uns bei der ganzen Gruppe mit einem kräftigen Applaus für den tollen Service und die schön hergerichteten Teller aus der Küche. Wir wurden verwöhnt und möchten Jurka ganz herzlich danken. Auch die lobenden Worte von Mägi Kunz, unserer Chefin vom Testwesen, waren treffend und bestätigt die Professionalität, was das Team auf die Teller gezaubert hat. Vielen Dank und wir kommen sehr gerne wieder. **MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN**

Flammkuchen Arielle

Salat Vaqueo

Schaumsuppe von
geräuchertem Forellenfilet

Felchenfilets gebraten
mit Dill und Zitronenpfeffer
Tartarsauce,
mit Maisgaletten und Broccoli

Gebrannte Greme
mit „Goldenem Fisch“ dekoriert



Eine goldene Goldfisch-Region: das Engadin im goldenen Herbst

Familiäres Netztreffen im KREUZ in LEISSINGEN

Unser Gastgeber Hans Gasteli freute sich unsere kleine Gruppe "Goldfische" in seinem Restaurant begrüßen zu können. Leider haben sich nur einige angemeldet, so, dass es zu einem "GF-Familiärentreffen" kam. Nichts desto trotz, es war eine sehr gute Stimmung.

Beim vom Hausherr offerierten Apéro und den feinen Häppchen, wurde rege über Gott und die Welt gesprochen, es war sehr unterhaltsam. Besten Dank an den Gastgeber Hans Gasteli für den offerierten Apéro. Langsam nahmen wir an dem schön dekorierten Tisch Platz um uns dem Fischmahl zu widmen, welches dann auch durch das freundliche Service-Personal aufgetragen wurde. Nach dem alle sich ihren Platz ausgesucht und "installiert" hatten, wurde uns schon der erste Gang serviert. Das hausgebeizte Felchenfilet war markant gewürzt und sehr bekömmlich. Auch die Muschelsuppe war exzellent. Die zweite Vorspeise, Eierschwämmli-Risotto mit gebratenem Zander, konnte die "Goldfische" begeistern. Der Hauptgang war ein gewagtes Unternehmen, das nicht bei allen Gesellschaftern gut ankam, da gingen die Meinungen und Geschmäcker schon etwas auseinander. Der herbstliche Dessertteller rundete das servierte Menü ab. Trotz allem haben die daheimgebliebenen etwas verpasst, denn das dargebotene Menü hat im Ganzen die Erwartungen der "Goldfische" übertroffen. Leider geht wie immer an solchen Anlässen die Zeit viel zu schnell vorbei, so, dass es doch Zeit wurde den Heimweg anzutreten.



Goldfisch-Familie beim Apéro



Ein Besuch im Restaurant Kreuz ist auf jeden Fall eine gute Adresse, wenn man sich mal kulinarisch verwöhnen lassen möchte. Auch dieses Netztreffen wird uns in Erinnerung bleiben, ein Betrieb mit Blick über den Thunersee und auf das Niederhorn, mit einer ausgezeichneten Fischküche.

BERND SPAHNI, NETZMEISTER

Hausgebeiztes Felchenfilet an
Senffrüchtsauce
begleitet von
einem Salatbouquet

Muschelsuppe
"Normanischer Art"

Eierschwämmli-Risotto
mit gebratenem Zander

Saiblingsfilet im Rohschinkenmantel
mit Trauben an Rotweinsabayon
begleitet von zweifarbigem Rüebli
und Salzkartoffeln

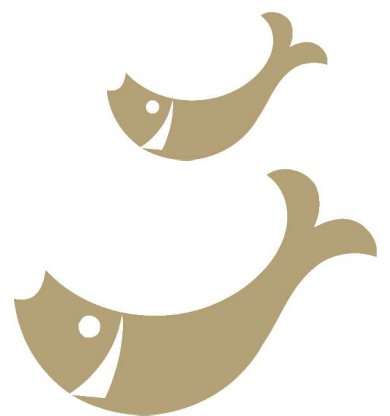
Herbstlicher Dessertteller

Neues aus Netz 5

Nachwuchs im GASTHOF 3 FISCH in LÜSCHERZ

Tafelherr Dani Karrer war mit seiner Trudy im "Gasthof 3 Fische" lecker essen. Sie wurden dort auch von Stammhalter Charlie begrüßt.

Wir gratulieren dem Wirtepaar Sven und Particia Rindlisbacher-Girsberger zur Geburt von Sohn Charlie.



Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst im HOLIDAY in THUN

Eine kleine Gruppe "Goldfische" trafen sich zum letzten Netztreffen 2018 im Netz 7 im Hotel-Restaurant Holiday. Es war ein regnerischer Tag, so, dass man gerne in der warmen Stube sitzen wollte um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Die Stimmung war sehr gut und hat sich nicht dem Wetter angepasst.

Man genoss im sehr schön hergerichteten Säali den vom Wirtepaar Stiasny offerierte Apéro mit den exzellenten Häppchen sowie einer sehr gut abgeschmeckten Bouillabaisse. Schon da hatte man das Gefühl, dass uns heute etwas Besonderes bevorstehen würde. Als bald setzten sich die Goldfische an die sehr schön gedeckten Tische. Als erstes wurde ein Stück gerollter Lachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce serviert. Der Lachs war schon geschmacklich ein Gedicht, auch das Auge hat mitgegessen. Als zweites konnten wir eine Randensuppe mit einer Jakobsmuschel geniessen. Die Kombination war geschmacklich sehr gut abgestimmt. Der im nächsten Gang servierte gebratene Hecht mundete hervorragend, denn er wurde mit einem wunderbaren Soja-Knoblauch-Jus verfeinert. Das sehr freundliche, kompetente Service-Personal brachte uns dann den Hauptgang mit Zander aus dem Lago-Maggiore, in einer Mandelkruste mit Weissweinsauce auf Trüffel, was den Gaumen frohlocken liess. Auch das Wein-Set mit den auserlesenen Weinen, welche sehr gut auf die Speisen ausgerichtet waren, konnte sich sehen lassen. Ein Wein-Set ist immer wieder empfehlenswert, lernt man doch auch mal neue Weine und Kombinationen kennen.

Nach dem Hauptgang wurde uns vom Wirtepaar das ganze Küchen- und Service Team vorgestellt, welches mit riesigem Applaus für ihre hervorragende Leistung belohnt wurde. Der Service funktionierte super, er wurde unter der Leitung der Wirtin hervorragend geführt. Die Küchen-Crew hat zelebriert, was alles möglich ist, um den Gaumen Purzelbäume schlagen zu lassen! Wir bedanken uns beim ganzen Holiday-Team für die sehr gute Arbeit sowie dem Wirtepaar für den offerierten Apéro. Darum: Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst!

Wie freuen uns schon auf das nächste Netztreffen im Holiday, welches aber erst im Jahr 2020 stattfindet.

BERND SPAHNI, NETZMEISTER



Die Holiday-Crew



Fröhliche Goldfische (li)
Studieren der Menükarte (u.)



besorgt für den Service

Graved Swiss Lachs
mit Honig-Dill Senfsauce
begleitet von süss-saurem Kürbis
frischer Feldsalat an Kürbiskernöl

Randensuppe mit Jakobsmuschel
und sautierten Murtensee-Eglifilet
dazu Merretich

Gebratener Hecht auf Risotto mit
Granatapfel und Soja-Knoblauch-Jus

Zander aus dem Lago Maggiore in
Mandelkruste mit Weissweinsauce
auf Trüffel-Kartoffelstock und sautiertem
Rosenkohl

Hausgemachtes Zimt-Zwetschgensorbet
dazu ein lauwarmer Brownie

Abschied vom WEISSES RÖSSLi in STAAD

Am Sonntagabend traf sich die Gesellschaft zum Goldenen Fisch das letzte Mal im "Weisses Rössli". Alexandra und Roland haben uns mit einem Apéro überrascht, der das Prädikat "Ein Gedicht" verdient hat. Selbst Goethe oder Schiller hätten es nicht besser fertiggebracht uns ein so tolles Werk zu präsentieren. Musterchen gefällig?

Mango-Hummer-Orange-Stiefmütterchen

Olive-Bocconeros

Rauchlachsfilet-Wasabi-Zitrone

Dorsch-Erbsenpurée-Pfifferling-Peperoniperle

Feine Nudeln-Gambas-Soy Sauce

Lachstartar-Kaviar

Makrele-Maroni-Balsamico



ben, die sie und Roland mit viel Herzblut und Engagement aufgebracht haben. Ende November 2018 werden sie den Schlüssel drehen und ein neuer Lebensabschnitt voller Überraschungen wird beginnen. Toi, toi, toi.

Das kreative Menu war ebenfalls mit kleinen Raffinessen bespickt und das sehr

freundliche und aufmerksame Servierpersonal hat dazu beigetragen, dass es ein vollkommenes und gelungenes Netztreffen war. Schade, dass es vorbei ist.

Danke Alexandra und Roland und viel Glück für die Zukunft!

MARCELLO GENTINA, NETZMEISTER

Nach einer kurzen Begrüssung hat uns Alexandra auf sehr sympathische Art einen kurzen Einblick über die 15-jährigen Tätigkeit (6 Jahre davon im goldenen Fisch) gege-

Convivio della rete 21 Ticino il 3 novembre 2018

Un pesce prende il largo al ristorante da JEAN-PIERRE al PARKHOTEL DELTA



Ringraziamento a Jules Karrer da capo rete Janine Bürge e vice capo rete Alessandro Zuccato

Con l'arrivo dell'autunno è arrivata anche la pioggia che ha abbassato le temperature ma non gli animi gioiosi di tutti gli ospiti..

Il nostro amatissimo Chef Jean-Pierre Balzio è riuscito ancora una volta a trovare tutti i pesci nel nostro lago, deliziandoci con piatti prelibati. Particolarmente gradito il piatto forte ai filetti di coregone al Reslina.

Durante l'aperitivo abbiamo scattato foto ricordo con la "mascotte" della giornata, che potete vedere sul sito internet. Ringraziamo ancora una volta il direttore Alfredo Coccia per il gustoso e ricco aperitivo offerto.

Prima del dessert, abbiamo ringraziato l'ex capo rete Jules Karrer per l'ottimo lavoro compiuto con passione negli anni con un bel pesciolino in vetro di Murano in un sacchetto pieno d'acqua. La cara moglie Monika si è spaventata pensando di accudire un altro pesce, non sapendo che era finto.

Un saluto particolare a tutti i pesci d'onore che hanno partecipato al pranzo.

Abbiamo già ordinato il sole per il nostro prossimo raduno il 29 giugno 2019, accorrete numerosi.

CR JANINE BÜRGE e VCR ALESSANDRO ZUCCATO



Trota salmonata
del Lago Maggiore
marinata all'aceto di mela,
cipolle, pepe rosa
e olio d'oliva extra vergine

Mousseline di luccio perca
con passato di piselli

Filetti di coregone del nostro lago al Reslina
con pomodorini e capperi,
patate al vapore e sinfonia di verdure

Semifreddo alla farina Bona e miele di fiori



CSARDASFÜRSTIN!

Es galt, 45 Jahre Landgasthof „Halbinsel Au“ in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu feiern. Wie von Netzmeisterin Vreny Meier gekonnt in die Wege geleitet, gestaltete sich das Jubiläum zu einem stimmungsvollen Netzessen. Die mutige singende Bus-Chauffeuse Maya Wirz und ihre begleitende Pianistin Annemarie Spinass haben massgeblich dazu beigetragen. Zwischen gepflegten Speisen und zu prickelndem Wein versetzte uns der Gesang von Liedern aus „Over the rainbow“, „Westside story“, „My fair Lady“ ins Geschehen der Musicals. Arien, wie „O mio bambino caro“, „Wien, Wien, nur du allein...“, „Das muss ein Stück vom Himmel sein“ und andere vermittelten uns ein romantisches und humorvolles Operettengefühl.

Zu Ehren von Maya Wirz, Annemarie Spinass und der Jubiläumsgesellschaft erschien dann überraschend Sylva Varescu, die spätere „Csardasfürstin“, geheim, mit all ihrem musikalischen Liebesdurcheinander, ähnlich wie in der gleichnamigen, weltweit bekannten Operette. Aber weil geheim, war ihr Auftritt für gewöhnlich Sterbliche nicht wahrzunehmen. Nur Anwesenden mit einem einzigartigen Sensorium offenbarte sich das theatralische Spiel. Die mit dem Sensorium Beschenkten erlebten reizvolle Begebenheiten mit so grossem Vergnügen, dass ich es als meine Aufgabe sah, allen andern darüber zu berichten: Die schöne Sylva Varescu, später „Csardasfürstin“, trat mit ihren zahlreichen Verehrern aus Adel und Offizierskreisen auf, umgeben auch von Kavalieren und elegant frivolen Varietédamen. Csardasmusik unterstützte ihre ungarische Künstlerinnenkraft. In einer Musikpause teilte sie allen ihre Absicht mit, nach Amerika auszuwandern, nachdem ihr einziger Geliebter, Fürst Edwin, sie ja aus Standesgründen nicht heiraten dürfe. Nicht

nur Fürst Edwin, auch all die weiteren Anwesenden murmelten wie im Chor ihr Bedauern darüber und wünschten zum Trost, nochmals ihr neuestes Lied zu hören. Liebenswürdig, wie sie war, erfüllte sie deren Wunsch gerne. Mit kräftiger Stimme und in gewohnter Anmut sang sie von Glückseligkeit, die sie allen Menschen wünschte. Dazu erzählte sie in beschwingter Melodie von einem jungen, wohlgewachsenen Landschaftsarbeiter in der Puszta, der sich nicht um Standesschranken zu kümmern brauchte: „Ein Mann aus Puszta kommt im Winter/ In Csardas (Schenke) mit gefrorenem Hintern,/ Setzt sich gleich in riesig Gulaschkessel,/ Ueber Feuer, so fühlt sich besser./ Geliebte gibt auf seine Gesundheit acht./ Munter ihm Massage macht,/ Tanzen schöne Mädchen rund herum./ Puszta nennt man Paradies darum.“ Die Zuhörer spendeten tosenden Applaus. „Danke, danke, danke“, sagte Sylva, verbeugte sich artig und winkte liebenswürdig ins Publikum. Dann folgte ein rauschendes Stimmengewirr in der Vergnügungsgesellschaft, die offensichtlich noch immer mit Sylvas Auswanderung haderte. „Und ‚Trampel‘ nicht zu vergessen!“ gab der altadlige von Rohnsdorf zu bedenken, während sich ein Zigeunerorchester im Hintergrund vorbereitete. „Trampel, der Präsident von Amerika! Ein schamloser Lügner!“ Und Trampel trieb die Ausbeutung der Armen zugunsten der Schwerreichen voran und betrachtete die Frauen geringschätzig als blosse Sexualobjekte. „Nein, nein, nein“, sang Sylva streng dagegen. In Amerika, in einem Volk, das Trampel zum Präsidenten wählte, einen Mann, einen Lügner, der die Armen plagte und die Frauen missachtete, wollte sie nicht leben. Aber wohin? um die unerfüllte Liebe zu Edwin zu vergessen. Gerade rechtzeitig kam ihr Geliebter Graf Edwin mit einem Notar hinzu, streckte Sylva das schriftliche Verlobungsangebot hin, den Vertrag zwischen ihr und ihm. „Du brauchst nicht wegzureisen“, erklärte er im Tenor, „bleib hier...“. Graf Boni widersprach. Er wusste, dass Edwins Vater, Fürst von und zu Lippert-Weylersheim, die baldige Heirat zwischen Comtesse Stasi und Edwin unabänderlich festlegte. Entsetzt liessen sich Sylva und Edwin in ein Klagelied fallen, während Boni die Hochzeit mit Sylva in einem Wunschgesang verkündete. Und es geschah noch manch Hin-und-her von Freud und Leid. Aber trotz Liebeskummer und -schmerz „Geht das Leben, die Chose, ganz ohne Weiber nicht.“ Der Zigeuner-Primas liess zum Ausgleich das Orchester einen Csardas spielen. In wechselnden Paarungen tanzten all die Damen und Herren den

feurigen Rhythmus mit stürmischen Schritten und wehenden Röcken, unermüdlich immerzu und weiter, bis ein Offizier des Fürsten von und zu Lippert-Weylersheim hinzukam, einen Brief für Edwin hoch hielt, das Orchester und die Tanzgemeinschaft um Ruhe bat. Der Brief verriet, dass auch Edwins Mutter und Gemahlin seines Vaters eine Chansonnette war, nicht eine verwitwete Gräfin, wofür sie Edwins Vater bis anhin gehalten hatte. Wohl-oder-übel sah sich der geadelte Vater nicht mehr berechtigt, seinem Sohn die Vermählung mit einer Chansonnette, Sylva Varescu, zu verwehren. Alle freuten sich und klatschten Beifall. Die Hochzeit mit dem jungen Fürst Edwin brachte Sylva den geadelten Namen „Csardasfürstin“. Das Zigeunerorchester gab einen Jubelwalzer, der alle magisch zum Tanz bewegte. Dann plötzlich verschwand die ganze Szenerie wie weggezaubert.

Als letztes Lied sang Maya Wirz „Time to say goodbye“, von Annemarie Spinass am Klavier klangvoll begleitet. Ein gelungener Abschied von einem munteren Anlass.

ERHARD ROTH,
GOLDFISCH-MITGLIED AUS 8610 USTER

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?

"Die kulinarische Reise führte uns Richtung Süden."

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

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Breiteweg 16, CH-5707 Seengen
info@goldenerfisch.ch

Einsendeschluss ist der 15. Januar 2019.

Viel Glück!

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs in Ausgabe 165 ist Brigitta Schmutz aus 9402 Mörschwil. Herzliche Gratulation!



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachs räucherei der Schweiz

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Breiteweg 16, CH-5707 Seengen

info@goldenerfisch.ch | +41 (0) 62 923 47 14

REDAKTION & GESTALTUNG

Tanja Horlacher | Redaktionsbüro Schriftlinse

redaktor@goldenerfisch.ch

ANZEIGEN

Hansjürg Gugger

werbung@goldenerfisch.ch

DRUCK

AVD Goldach AG

Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach

www.avd.ch

Auflage 2.000 Stück

Erscheinung 4 mal pro Jahr

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste Ausgabe im März: 05. Februar 2019

Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

TERMINE 2019

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

Sa 12.01. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
Fr 18.01. (A)	Tafelübergabe 13 – Zürich / Thur Hotel St. Gotthard / Hummer- & Austernbar, Zürich	Irene Demuth
Sa 19.01. (A)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden	Hermann Scherrer
So 20.01. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden	Hermann Scherrer
Sa 26.01. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Landgasthof Mühleholz, Retschwil	Monika Fischbacher
Sa 26.01. (M)	Tafelübergabe 10 - Luzern VILLA Schweizerhof, Luzern	Fabrizio Gessa
Sa 26.01. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Gasthaus zum Salmen, Rheinau	Hardy Krüger
Sa 02.02. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Blume, St.Gallen	Marcello Gentina
So 10.02. (M)	Tafelübergabe im kleinen Rahmen 14 - Zürichsee / Oberland Wirtschaft zur Burg, Meilen	Vreny Meier-Müller
Sa 16.02. (M)	Netztreffen 5 - Bielersee / Solothurn Restaurant-Hotel Seeblick AG, Mörgen	Urs Peter Stebler
Fr 22.02. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof-Minigolf Breitfeld, Risch-Rotkreuz	Urs Neher
Sa 23.02. (M)	Netztreffen 8 - Basel und Umgebung Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen	Thomas Hänggi
So 24.02. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 13 - Zürich / Thur Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf	Irene Demuth
Mi 06.03. (A)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthof Bären, Grub	Marcello Gentina
Sa 09.03. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Sa 09.03. (M)	Netztreffen 7 - Berner Oberland Hotel Rest. Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Fr 15.03. (A)	Netztreffen (50-Jahr-Jubiläum) 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Gasthof Schiff, Mammern	Hermann Scherrer
Sa 16.03. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
So 17.03. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöftland	Monika Fischbacher
Sa 23.03. (T)	Netzmeisterntagung 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Geschäftsstelle
Sa 30.03. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streif
Sa 30.03. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum) 5 - Bielersee / Solothurn Zum Alten Schweizer, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 30.03. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 13 - Zürich / Thur Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl	Irene Demuth
Sa 06.04. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 1 - Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 06.04. (M)	Netztreffen 18 - Sihlsee / Walensee Restaurant Fischerstube, Weesen	Vreny Meier-Müller
So 07.04. (M)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
So 07.04. (A)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Monika Fischbacher
Sa 04.05. (T)	Jahresfest und GV (50-Jahre-Jubiläum) 6 - Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Geschäftsstelle
Fr 17.05. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Fr 17.05. (A)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Patrick Lerch
Sa 18.05. (M)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Patrick Lerch
Sa 18.05. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 25.05. (A)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Hermann Scherrer
So 26.05. (M)	Netztreffen auf der Emily 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Marcello Gentina