

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

Editorial



Veränderungen



Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter...

... liebe Freunde des Goldenen Fisches. Das «gefühlte» Wetter lässt keine Zweifel offen und der Blick durchs Fenster zeigt uns: Wir nähern uns mit

Riesenschritten dem Jahresende. Somit Zeit, um einen Augenblick innezuhalten und eine Standortbestimmung vorzunehmen. Möge die persönliche Bestandesaufnahme für jeden Einzelnen von uns vorwiegend positiv – goldig! – ausfallen. Das ist unser ganz zentraler Wunsch für die grosse Goldfisch-Familie. Wohlwissend, dass die Schatten der Zeit und möglicherweise auch des fortschreitenden Alters nicht überall ausgeblieben sind. So neigt sich auch für die Tafelgesellschaft ein bewegtes Goldfisch-Jahr seinem Ende entgegen. Dynamisch vor allem auch mit Blick auf einige personelle Veränderungen. Wir denken da an unsere beiden langjährigen Netzmeister Fredy Gossweiler und Willy Meier. Zwei absolute Goldfisch-Größen, die innerhalb unserer Gesellschaft Lücken hinterlassen werden. Lücken, die in personeller und organisatorischer Hinsicht erfreulicherweise geschlossen werden konnten. Auf der emotionalen Ebene und vor dem Hintergrund der markanten Goldfisch-Persönlichkeiten lassen sich die Demissionen jedoch nur schwer kompensieren. «Ich wusste manchmal gar nicht recht, ob Willy und Fredy nun Netzmeister sind oder ob sie möglicherweise gar selber den Goldfisch verkörpern», umschrieb Tafelmeister Tino Stöckli das Wirken der beiden Goldfisch-Urgesteine in seiner Laudatio ebenso treffend wie anerkennend. Anlässlich der offiziellen Verabschiedung musste die Generalversammlung in Brunnen auch die Demission von Tafelherr Heinz Weber zur Kenntnis nehmen. Auch er ein stiller Schaffer und «Macher», der innerhalb der Vorsteherschaft für un-



Neuer Goldfisch

Mit der Tafelübergabe im Hotel Restaurant Seehof in Walenstadt schwimmt im bzw. am Walensee ein neuer Goldfisch.

SEITE 6



Grosses Jubiläum

Gastgeber Hans Gesteli vom Hotel-Restaurant Kreuz in Leissigen ist dem Goldenen Fisch seit 40 Jahren verbunden.

SEITE 13



Begehrtes Diplom

Freude herrscht bei Geschäftsführerin Larissa Ryffel und Küchenchef Christian Obenauf im See-Restaurant Hecht in Faulensee.

SEITE 13



Heimelige Klänge

Koch und Entertainer: In Zug überraschte Gastgeber Zeno die Gäste des Netztreffens mit heimeligen Alphornklängen.

SEITE 15

zählige positive Ansätze gesorgt und Akzente gesetzt hat. Danke Heinz, danke Fredy und Willy auch an dieser Stelle für Euer ebenso umsichtiges und kompetentes, aber auch stets fröhlich-motivierendes Mitdenken und -lenken. Mittlerweise sind die «Neuen» längst im Amt und wir dürfen hochehrfroh feststellen: Die Nachfolger machen ihren Job mehr als nur gut!

Gut ist das Stichwort: Wir vom Vorstand wünschen der Goldfisch-Familie und natürlich allen Mitwir-

kenden vor und hinter den Kulissen ein gutes, vor allem aber glückliches, rundum zufriedenes neues Jahr. Die Gesundheit möge uns alle auch im kommenden Jahr als grosses Geschenk begleiten. Dann bleibt auch für das persönliche Wohlergehen ausreichend Raum. Sollte sich dann und wann noch ein Quentchen Glück und Erfolg einstellen, ist das um so schöner. In diesem Sinne: Allen frohe Festtage und «en guete Rutsch»!

Martin Suter, GF-Redaktor



Für die moderne Küche.  
Seit 1886.

[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



Aus dem Inhalt



Seite 3 Gastrotreffen in Rheinfelden

Seite 4 Gastrotag in der Ostschweiz

Seite 5 Ein neuer Goldfisch in St. Gallen

Seite 8/9 Zwei Netze verbringen ein Wochenende

Seite 10 Feuilleton «Nette Begegnung»

Seite 12 40 Jahre Gasthof 3 Fische in Lüscherz

Seite 14 20 Jahre Gasthof Sonne Kaiseraugst

Seite 15 Ende gut – alles gut in Morgarten

Seite 16 Genuss pur im Châlet Waldgarten, Bassersdorf

Seite 18 Wie im Paradies: See Hotel Off, Meersburg D

Seite 19 Kulinarisch Grüsse aus dem Engadin

Seite 20 Wichtige Termine für Goldfisch-Freunde

KADI+



## «Gschellti Gschwellti»

Die Paul Goop AG ist ein dynamisches und innovatives regional und national tätiges Unternehmen aus der Region Basel

Die Firma wird getragen von vier handelnden Einheiten:

- Produktion «Opti Frisch» Kartoffeln und andere Convenience Produkte
- Salleriesalat und Kartoffelsalat Produktion
- Produktion «Gschellti Gschwellti»
- Markt Allschwil mit dem Vollsortiment.

Mit unserer bald mehr als 50-jährigen Erfahrung können wir auf das über Generationen gereifte Know how zurückgreifen. Bei geschälten und konservierungsfreien Kartoffelprodukten sind wir seit Jahrzehnten Innovationsführer. Unsere schweizweit bekannte Eigenmarke «Opti Frisch» steht für gleichbleibend beste Qualität.

### «Gschellti Gschwellti»

Unser Familienunternehmen kommt mit einer Innovation in der Kartoffelverarbeitung auf den Markt: als erster Schweizer Betrieb kochen wir die Kartoffeln ungeschält, bevor wir sie weiterverarbeiten. Die «Gschellte Gschwellte» erhalten Sie:

- geraffelt als Röstischnitt
- in Scheiben geschnitten
- Raclette ganz, nur geschält

Im Vergleich zu den Kartoffeln, welche in geschältem Zustand gekocht werden, sind unsere Produkte geschmacksintensiver, reich an Vitaminen und präsentieren sich in natürlicher Farbe.



Paul Goop AG Früchte & Gemüse  
Stockbrunnenrain 11 · CH-4123 Allschwil ·  
Telefon 061 308 90 20  
info@goop.ch · www.goop.ch

Die «Opti-Frisch»-Produkte und das «Gschellti-Gschwellti-Sortiment» erhalten Sie u.a. bei Prodega, Growa, Transgourmet.

## Buchvorstellung



## «Ohne Mampf kein Kampf»

Daniel Marti ist der Autor des Buches «Das Beste aus der Schweizer Militärrküche» und lässt darin die beliebtesten Gerichte aufleben, manche neu interpretiert. Daneben kommen auch die vielen Geschichten rund um das Essen im Militär nicht zu kurz.



Daniel Marti

Red. Der Autor dieses besonderen Kochbuches, Daniel Marti, ist eidg. dipl. Küchenchef, Berufsunteroffizier, Jahrgang 1973 und wohnhaft mit seiner Partnerin in Brislach. Die Ausbildung zum Koch absolvierte Marti im Direktionsrestaurant der Sandoz in Basel, danach folgten einige Anstellungen in gutbürgerlichen Gasthäusern in der Region Basel und in einem Vier-Sterne-Hotel in Magglingen, wo er zuletzt als Sous-Chef tätig war. Nach der Ausbildung zum Gastronomie-Koch arbeitete er bei Oscar Marti («Chrüteroski») in Münchenbuchsee. Später, als Alleinkoch im Landgasthof zum Kreuz Erschwil, im Schwarzbubenland, legte Daniel Marti den Fokus auf die Ressourcen und Produkte aus der näheren Region. Seit 2001 ist Daniel Marti als Ausbilder im Kommando Küchenchefelehrgang in Thun tätig und unterrichtet die angehenden Truppenköche und Militär-Küchenchefs. Sein beruflicher Wechsel zur Schweizer Armee ermöglichten ihm neben verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten

auch vielfältige Tätigkeiten neben dem Kochen. Eines dieser neuen Wirkungsfelder ist die Kochkunst. 2003 wurde Marti ins 1999 gegründete SACT «Swiss Armed Forces Culinary Team», die Kochkunstepipe der Schweizer Armee, aufgenommen. Seit 2011 ist er der Teamchef und das SACT durfte unter seiner Führung, an der IKA 2012 in Erfurt, den Titel als Olympiasieger bei den Streitkräften verteidigen. 2014 errang er in Luxemburg mit seiner Equipe den hervorragenden 2. Schlussrang und 2016 in Erfurt den 6. Rang unter 54 Equipen in der Kategorie der Regionalmannschaften.



Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Speck und Apfelschaum.

### Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Speck und Apfelschaum

#### Zanderfilet

240 g Zanderfilet, Salz, Pfeffer, Thymian und Mehl, 200 g Sauerkraut, gekocht, abgetropft, 1 dl Vollrahm, 20 g geräucherter Speck

Zanderfilet portionieren, würzen, mehlieren und im Öl sautieren, bis es in der Mitte glasig ist. Sauerkraut mit dem Vollrahm aufkochen, würzen und den fein geschnittenen Speck beifügen. Alles einkochen, bis der Rahm bindet.

#### Apfelschaum

20 ml Saure Most, 10 ml Calvados, 1 Eigelb, 50 g Apfel, in kleine Perlen ausgestochen, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschliessend die blanchierten Apfelperlen dazugeben und abschmecken.

#### Speckchip

20 g dünne Tranchen Rohessspeck, 10 g Honig, 20 ml weisser Aceto Balsamico

Honig und Aceto Balsamico erhitzen, die Specktranchen begeben und kurz mitkochen. Anschliessend im Ofen trocknen.





## Kulinarische Höchstleistungen und eine friedliche Stimmung



Die Gastgeber Markus Bisig (rechts) und Brigitte Schär (2. von links) vom Park-Hotel Rheinfelden, «eingemittelt» Testchefin Mägi Kunz und Tafelmeister Tino Stöckli. Links Thomas Hänggi, Tafelherr und Netzmeister Basel.

Innerhalb der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sind landesweit vier Regionen gebildet worden, innerhalb derer sich Gastronomen und Netzmeister zu einem jährlich stattfindenden, lockeren Gedankenaustausch treffen sollen. Das erste Gastronomen- und Netzmeistertreffen Mittelland führte die «Goldfische» Ende Oktober ins Park-Hotel Rheinfelden. Die Meldequote für diese Premiere fiel gelinde gesagt ernüchternd aus. Jene, die sich für eine Teilnahme entscheiden konnten, wurden für ihr Kommen mit einem kurzen, interessanten geschäftlichen Teil und einem anschliessend ausgiebigeren gemütlich-kulinarischen Ausklang belohnt.

Tafelherr und Netzmeister Thomas Hänggi, der den Anlass in Zusammenarbeit mit Tafelherr Hansjürg Gugger mustergültig vorbereitet hatte, konnte und wollte seine Enttäuschung nicht verbergen: 43 Goldfisch-Betriebe waren eingeladen worden – deren fünf Gastronomen sind letztlich nach Rheinfelden gekommen. Fünf weitere Betriebe hatten sich abgemeldet – von der grossen Mehrheit war lediglich ein noch grösseres Schweigen zu registrieren ... «Wir werden uns überlegen, wie die Treffen künftig stattfinden sollen», gab Hänggi eingangs zu verstehen. Um so herzlicher wurden jene Goldfisch-Betriebe begrüsst, die auch tatsächlich anwesend waren: Beat und Heidi Soltermann vom Goldenen Löwen in Langnau, Heidy Freiermuth vom Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden, Gabi und Richard Probst vom Hotel-Speiserestaurant Hallwyl in Seengen, Oskar Müller vom Gasthof zur Sonne Kaiseraugst und last but not least die «Hausherrin» Brigitte Schär, die dem geschäftlichen Teil in Vertretung von Markus Bisig beiwohnte.

Zum beinahe handverlesenen Kreis zählten mit Bernd Spahni und Urs Peter Stebler sowie Dominique Brändle immerhin auch zwei Netzmeister und ein Vize-Netzmeister. Damit waren zumindest drei der insgesamt sechs Netze vertreten, die zur Region Mittelland gehören. Von Seiten der Vorsteherschaft waren Tafelmeister Tino Stöckli, Geschäftsstellenleiterin Verena Burkhard, Testchefin Mägi Kunz, Tafelherr Hansjürg Gugger und der Redaktor

der Goldfisch-Zeitschrift, Martin Suter, anwesend.

### Vielversprechende neue Goldfisch-Homepage

Der Tafelmeister stellte den Anwesenden eingangs die neu gestaltete Homepage vor. Auf der Startseite werden die neu aufgenommenen Restaurants und Goldfisch-Betriebe sowie die künftigen Netztreffen in übersichtlicher Form präsentiert. Auf einen Klick erscheinen zudem sämtliche Anlässe wie Netztreffen usw., die demnächst stattfinden werden. Neu ist auch eine Schweizer Karte mit den Standorten



Gastrotreffen in Rheinfelden: Interessanter Gedankenaustausch zwischen Gastronomen, Netzmeistern.

der Goldfisch-Betriebe zu finden. Die neue Homepage passt sich automatisch dem Computer-Desktop, Tablet und Smartphone an. Eine neue Rubrik verkörpert die Gastro-Empfehlungen. Der Wunsch der Vorsteherschaft geht dahin, dass diese kostenlose Plattform von den Goldfisch-Betrieben auch rege genutzt wird. Tino Stöckli wies zudem darauf hin, dass sich über die neue Homepage unter anderem auf den Goldfisch-Shop sowie auf den Guide Fischelin usw. zurückgreifen lässt. Zu den sicherlich willkommenen Neuerungen gehört auch die Möglichkeit, dass sich die Bilder/Fotos künftig in voller Datengrösse auf den Server hochladen lassen.

Im Anschluss an die anschauliche Präsentation liessen die anwesenden Netzmeister kurz das Goldfisch-Jahr 2016 in ihren jeweiligen Netzen Revue passieren. Da wie dort wurden wegweisende Jubiläen gefeiert und eine Vielzahl von Netztreffen

organisiert, die bei den «Goldfischen» auf hohe Akzeptanz gestossen sind. Die Echos fielen entsprechend begeistert aus: «Wir Netzmeister dürften praktisch immer kulinarische Höchstleistungen und eine sehr friedliche Stimmung unter den Anwesenden registrieren», fasste Netzmeister Thomas Hänggi die Eindrücke zusammen.

Im Verlauf der angeregten Diskussionsrunde kamen interessante Themen wie Netztreffen am Abend oder Mittag, die Preiskalkulation für Netzessen sowie der Dauerbrenner «Wie lassen sich junge bzw. jüngere Leute für den Goldenen Fisch gewinnen?» zur Sprache. Testchefin Mägi Kunz dankte allen für die gute Zusammenarbeit und stellt klar: «Ein Revisions- oder Haupttest verkörpert immer nur eine Momentaufnahme. Es kann jeder Betrieb durchaus auch einmal einen schlechten Tag einziehen... wichtig ist, dass wir miteinander immer im Gespräch bleiben.» Tafelherr Hansjürg Gugger wusste von erfreulichen Kontakten zu Lieferanten und Inserenten zu berichten. Sein wertvolles Netzwerk schlägt sich in den Goldfisch-Publikationen (vorab Guide Fischelin und Zeitschrift) mit zusätzlichen Inseraten nieder, die zu willkommenen Mehreinnahmen führen. Im Anschluss an den geschäftlichen Teil kamen die Gäste in den Genuss eines exzellenten Nachtessens aus der Küche des Park-Hotels Rheinfelden. In der Zwischenzeit war auch Gastgeber Markus Bisig zur Gesellschaft gestossen. Bei Speis und Trank fand

der lockere Gedankenaustausch seine Fortsetzung, bis sich die fröhliche Runde im Verlauf des Abends dann auflöste. Wo und in welcher Form das Gastrotreffen im kommenden Jahr durchgeführt wird, wird von der Vorsteherschaft entschieden und rechtzeitig kommuniziert.

Martin Suter, GF-Redaktor

**HUGENTOBLER**  
Schweizer Kochsysteme

Wolfsbarsch im  
Hold-o-mat...

[www.hugentobler.ch/rezepte](http://www.hugentobler.ch/rezepte)



## Netze 15/16/17/19/20 auf «Tuchführung»



Hotel Bad Horn: Die OGANET-Sitzung läuft....



Hotel Bad Horn: Strahlende «Abteilungsleiter» bei der Verdankung!

Bereits zum elften Mal lud Netzmeister Erwin Vogel die Ostschweizer Goldfisch-Gastronomen und Netzmeister zur alljährlichen Tagung ins Hotel Bad Horn ein. Erstmals aber als offizielle Gastrotagung der Tafelgesellschaft und unter dem Kürzel OGANET. Mit grosser Freude nahmen die 27 Sitzungsteilnehmer zur Kenntnis, dass das bisherige Ostschweizer Konzept Pate stehen durfte für die zukünftige Aufgliederung der Gastrotreffs in vier Regionen.

Während 12 Begleitpersonen im Rahmenprogramm sich in der Kunst-Ausstellung in der Galerie Forum Würth in Rorschach vergnügten, wurde an der OGANET-Sitzung die reichbefrachtete Traktandenliste zügig abgearbeitet. Die Gastronomen nutzten die gebotene Gelegenheit, sich mit den Netzmeistern und der Vorsteherschaft intensiv auszutauschen, was auch rege benutzt wurde. Alles wurde auf den neuesten Stand gebracht, diverse Wünsche



Hotel Bad Horn: Nach getaner Arbeit ist feinsten Genuss angesagt

Karamellierter Räucheraal  
mit Erbsenmousse und  
Portwein-Randengelée

Prosecco-Apfelsüppchen  
mit gebratenem Jakobsmuschelspiess

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Estragonbutter  
mit Petersilienpüree und  
Peperoni-Kefenragout

Nougatparfait im Pistazienbiscuit  
mit marinierten Mangos

und Anregungen in die Runde geworfen und die Terminierung der Netztreffen definitiv festgelegt. Das neue Netzjahr 2017 ist aufgegleist und vielen schönen und interessanten Netztreffen steht nichts mehr im Wege! Eine herrliche Zufriedenheit ausstrahlende 38-köpfige Goldfischgemeinschaft liess sich, nach einem intensiven Nachsitzungs-Meinungsaustausch-Apéro in der Farobar, vom flinken und freundlichen Service mit einem wunderbaren Fischmenu verwöhnen. Einen verdient grossen Applaus an Küche und Service! Zum Abschied wurden die teilnehmenden Gastronomen mit einer ganzen Seite Bio-Rauchlachs, Bio Crevetten, Olivenöl und der weltbesten Mayonnaise von Transgourmet überrascht! Vielen Dank an Hansjörg Guggler für dieses Give Away wie auch für die ebenfalls offerierte Tranksame am Apéro! Grossen Dank an alle Beteiligten für Eure tolle und engagierte Mitarbeit an der Sitzung und der anschliessenden Pflege der kameradschaftlichen Beziehungen. Auf ein Wiedersehen an der 12. OGANET am 6. November 2017 im «Bädli» Horn freut sich

Erwin Vogel, Netzmeister

## Ferien der Geschäftsstelle



Unsere Geschäftsstelle ist vom 7. Februar  
bis am 2. März 2017 geschlossen.  
Nachrichten und Anfragen per Mail werden erst  
nach diesem Datum wieder bearbeitet.

Wir wünschen allen eine schöne Weihnachtszeit  
und alles Gute für das neue Jahr.

Verena Burkhard

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft  
zum Goldenen Fisch, [info@goldenerfisch.ch](mailto:info@goldenerfisch.ch)





## Tafelübergabe mit Netztreffen



Kurhotel Oberwaid, St. Gallen: Gruppenbild vom offiziellen Akt der Tafelübergabe.

Saiblingcarpaccio mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Essig-Blumenkohl

Geräucherte Cremesuppe mit Kabeljaubacken-Burger

Gebratenes Thurgauer Barramundfilet mit Mandeln  
Kürbis-Quittenrisotto  
Federkohl  
Baby-Randen

Dreierlei von der Schokolade



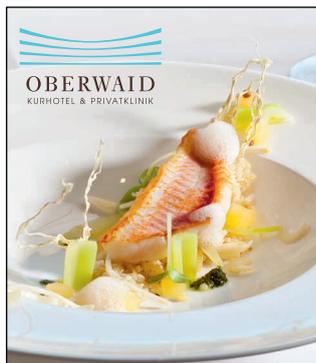
Kurhotel Oberwaid, St. Gallen: «Alle guten Wünsche für die Zukunft» – der Umtrunk ist parat!

Beeindruckend ist schon die gewaltige Auffahrt zum imposanten Bau des Kurhotels Oberwaid im Osten der Stadt St.Gallen. Innen die grosse Hotel-lounge mit Rezeption und grosszügig konzipierter Hotelbar. Nachmittags klimpert ein Pianist dezent mit den Tasten, und die Gäste räkeln sich in feudalen Polstersesseln. In dieser tollen Atmosphäre fanden sich die 70 Teilnehmer, nach einem Rundgang mit interessantem und eindrücklichem Einblick in das Kurhotel-Innenleben, zum Apéro ein. Wunderbare Köstlichkeiten aus der Oberwaid-küche, begleitet von einem erfrischenden Bern-ecker Riesling Silvaner, offeriert von Ralph Heule von Wein Berneck. Im restlos ausgebuchten Park-blick-Restaurant begrüßte der Netzmeister, nebst der Vorsteherchaft und den Hotelbesitzern Gabi und Heinrich Thorbecke, Regierungspräsident Martin Klöti, welcher die Grussbotschaft des Kan-tones St.Gallen überbrachte. Nach dem Fischruf war der Weg frei für das Fischmahl. Alle drei Gänge vor der Tafelübergabe waren kulinarisch wie auch von der Präsentation her absolut einwandfrei. Eine Par-force-Leistung der Küche. Musste doch gleichzeitig auch die anwesende italienische Fussballmann-schaft, samt grossem Gefolge, im Seeblick-Restaurant mit grandiosem Blick auf und über den Bodensee verköstigt werden. Eindrücklich wie immer die schöne Zeremonie der Tafelübergabe. Nach dem Willkommens-Umtrunk für alle Anwesenden der finale, krönende Dessertteller. Am Schluss der übliche und verdiente Dank an alle. Die Oberwaid – das neue Goldfischrestaurant in St.Gallen wurde Culi-nariumkönig 2016 – freut sich auf viele Goldfische aus nah und fern.

Erwin Vogel, Netzmeister



Kurhotel Oberwaid, St. Gallen: Der Freudentag bescherte der Oberwaid ein «volles Haus».



### Entspannen mit Genuss Die regionale Küche in der Oberwaid

Am Rande von St. Gallen ist die Oberwaid ein Ort zum Wohlfühlen und Geniessen. Gönnen Sie sich eine wertvolle Auszeit und geniessen Sie kulinarische Spezialitäten mit Produkten aus der Region. Sei es mit Panoramablick auf unseren wunderschön gestalteten Park oder mit Blick auf den Bodensee.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns willkommen zu heissen.

Oberwaid AG - Rorschacher Strasse 311 - 9016 St. Gallen  
T+41 (0)71 282 0000 - info@oberwaid.ch - www.oberwaid.ch



## Ein neuer Goldfisch am Walensee



Hotel Restaurant Seehof, Walenstadt: Ines, Josy und Marco Biasi mit Küchenchef Heini Bless (2. v. r.) sind rundum glücklich.

Der Sommer machte seinem Namen nochmals alle Ehre. Bei schönstem Sommerwetter fanden sich am 27. August rund 65 Fischfreunde auf der grossen Terrasse im Hotel Seehof in Walenstadt ein. Nebst Mitgliedern der Netze 19, 17 und 20 und zahlreichen Stammgästen des Hauses durfte Netzmeister Markus Krüger den Tafelmeister Tino Stöckli mit seiner Gattin und Geschäftstellenleiterin Verena Burkhard, die Tafeldame Mägi Kunz sowie den Tafelherrn Daniel Karrer begrüessen. Walenstadt ist nicht nur eine beliebte Tourismusdestination, auch viele Angehörige der Armee haben im Ort «grüne Ferien» verbracht. Das Ausbildungszentrum Heer ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Walenstadt und die ganze Region Sarganserland. Als Stamm-

gäste des „Seehof“ wurden auch der Kommandant des Ausbildungszentrums, Oberst i Gst Matthias Bellwald und seine Mitarbeiter, Oberst i Gst Ronny Bellwald und Hauptadjutant Marcel Casutt, samt Partnerinnen, begrüsst.

Nach so vielen Begrüssungen machte sich der Hunger bemerkbar. Die Gesellschaft erfreute sich an einem köstlichen Menü in sechs Gängen: Ingwer-Cappuccino, Zander-Carpaccio, Hecht-Krautwickel, Zitronensorbet, Eglifilets im Bierteig, Felchenfilets an Kräutersauce und Aprikosensorbet mit Aprikosenröster.

Zwischen Hauptgang und Dessert erfolgte die mit Spannung erwartete Tafelübergabe. Tafelherr Daniel Karrer erzählte viel Wissenswertes über die

Ingwer-Cappuccino mit Crevettenspiess

Zander-Carpaccio

Hecht-Krautwickel mit Merlotrisotto

Zitronensorbet mit Campari

«Walenseepoesie»

Eglifilets im Bierteig

Felchenfilets an Kräutersauce

Kartoffelmohnstock

Blattspinat und Cherrytomaten

Aprikosensorbet mit Aprikosenröster

Tafelgesellschaft, bevor Tafeldame Mägi Kunz das Testverfahren erläuterte. Der «Seehof» hat die Prüfungen mit Bravour bestanden. Glückliche Gesichter deshalb, als Tafelmeister Tino Stöckli die Tafel an Marco Biasi überreichen durfte, der zusammen mit seiner Frau Ines, seiner Mutter Josy und Küchenchef Heini Bless Hotel und Restaurant führt. Musikalisch umrahmt wurde die Tafelübergabe vom Trio Wachter-Rutz. Ruedi Wachter hatte eigens für den Anlass das Stück «Goldige Fisch uf em Tisch» komponiert.

Markus Krüger, Netzmeister



Hotel Restaurant Seehof, Walenstadt: Zander-Carpaccio im originellen Holzschiffchen serviert.

## Gasthof zur Faktorei, Bäch – 90 Jahre Armin Büeler



Gasthof zur Faktorei, Bäch am Zürichsee: Armin und Gertrud Büeler sind auch im vorgerückten Alter noch bestens im «Schuss».

### Nachträglich herzliche Gratulation

In beneidenswerter körperlicher und geistiger Frische konnte Armin mit seinem Trudi am 31. Juli den «grossen» Geburtstag feiern. Sehen die beiden «Goldfische» nicht super aus? Und sie bewirtschaften immer noch ihren wunderschönen Betrieb (seit der Gründung 1969 unserer Tafelgesellschaft als Mitglied dabei). Trudi Büeler, 83 Jahre (jung!) steht noch immer von Mittwoch bis Samstag, mittags und abends in der Küche und bereitet die hervorragenden Fischgerichte zu. Châpeau!

Wir wünschen beiden für die Zukunft nur das Beste, gute Gesundheit und hoffen, dass wir noch viele Jahre bei ihnen Gast sein dürfen.

Vreny Meier, Netzmeisterin



## Un moment et dîner d'exception



Restaurant du Basset, Clarens/Montreux : Chef Ivo Ostinelli et son épouse Carmen.

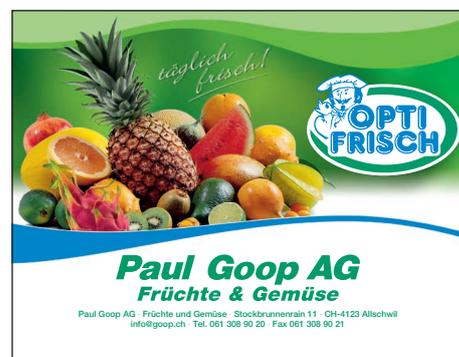
Le 27 août 2016, le Filet No 1 avait donné rendez-vous à ses membres et amis au Restaurant du Basset à Clarens.

Accueillis sur la terrasse plus qu'ensoleillée par la famille Ostinelli, nous avons pu savourer quelques sympathiques petites bouchées aux crevettes, saumon et truite tout en dégustant les vins blancs de la

cave Champ de Clos (Mme Christelle Conne) pour l'apéritif. La journée s'annonçait donc sous les meilleurs auspices. Le repas ne fut qu'une succession de mets délicats et succulents, telle cette entrée «Duo Mer et Lac» alliant la coquille St Jacques et la féra. La Bisque d'écrevisses servie ensuite nous a fait nous souvenir que celles-ci peuplaient encore abondamment le Léman, il y a peu de temps. Connaissez-vous la Boya? Vaudoiserie utilisée pour dénommer une grosse perche.

Ici encore, Ivo le Chef a su la marier avec un audacieux risotto aux algues. Enfin, une truite entièrement désossée a été servie, les plus paresseux d'entre-nous en remercient encore les mains expertes et habiles présentes en cuisine, accompagnée d'un pesto rouge magique. Heureux de tant de découvertes gustatives et d'un moment convivial partagé, nous tenons à remercier chaleureusement Carmen et Ivo Ostinelli ainsi que toute leur équipe qui nous ont reçus et recommandons à chacun qui ne s'est jamais rendu dans cette formidable maison de la visiter très vite ! Merci également à tous nos membres et amis de leur participation à cette rencontre d'exception. Rendez-vous est pris pour de nouvelles découvertes.

Christian Dubugnon, Maître de filet



- Duo de mer et lac tout en couleur
- Carpaccio de St. Jacques à la limette
- Tartare de féra de chez nous
- Bisque d'écrevisses de notre Lac
- Fleuron à l'aneth frais
- Joue de lotte croustillante au sésame
- Boya du Léman confite à l'huile d'olive et sauge
- Risotto crémeux aux algues
- Désossée de truite au pesto rouge
- Pommes de terre gousse d'ail parfumées au romarin
- Rafraîchissante macédoine de fruits frais
- Sorbet au citron
- Crème brûlée à la lavande



## Kulinarischer Höhenflug



Hotel Ambassador\*\*\*\*, Brig: Kaum Platz genommen, ist schon der Fotograf aktiv.

Wiederum erlebten wir am 1.10.2016 im Hotel Ambassador\*\*\*\* einen genussreichen, kulinarischen Tag, der mit einem grosszügigen Willkommenerapéritif startete und sofort eine festliche Stimmung auslöste. Dafür herzlichen Dank unserem Gastgeber Stefan Welschen. Einmal an den schön dekorierten Tischen Platz genommen, erfolgte die offizielle Begrüssung, wobei wir das Vergnügen hatten, als Gäste Tafelherr Daniel Karrer mit Gattin Trudy sowie langjährige, treue Freunde aus dem Netz 6 Aare/Bern willkommen zu heissen. Die aufgelegte Menükarte liess erahnen, dass die phantasievoll-

le Gastroküche uns mit jedem Gang überraschen wird, was nach Meinung aller Anwesenden ihr tatsächlich in jeder Hinsicht auch gelang. So der schwarze Seehecht aus der Antarktis – ein besonderer Genuss der rohen dünn geschnittenen, schmackhaft leicht gewürzten Hechtfleisch-Tranchen – dürfte weitherum eine Premiere gewesen sein. Dann eine überbackene, reichhaltige Bouillabaisse – einmalig im dafür geeigneten Geschirr präsentiert – war ein weiterer genussreicher Gang. Warum nicht zur Abwechslung und Erfrischung ein Limonensorbet? Es hat uns sehr geschmeckt und gut getan. Auch das gebratene Zanderrückenfilet mit den feinen Beilagen wurde geschätzt und verdient ein grosses Lob. Ein herrliches Dessert, begleitet von einem sizilianischen Blutorangenlikör, setzte nach all den gehabten Köstlichkeiten den Schlusspunkt. Die ausgesuchten Weine (Fendant, Chardonnay, Gamay) passten bestens zu den meisterhaft zubereiteten Gerichten und erhöhten noch den Genuss zu diesem Festessen. Die Küchencrew unter der Leitung des Chefs Patric Winkler sowie die flinken, aufmerksamen Kellner haben eine tadellose, bemerkenswerte Leistung erbracht, wofür wir ihnen nochmals unseren aufrichtigen Dank aussprechen. Wir fühlten uns bestens aufgehoben und so freuen wir uns auf das nächste Netztreffen im Ambassador\*\*\*\*, das am Samstag, 23. September 2017 stattfinden wird. Roberto Huber, Netzmeister

- Glacier 51
- Carpaccio vom schwarzen Seehecht aus der Antarktis
- Meerrettich Granité
- Bouillabaisse überbacken
- parfümiert mit Munder Safran
- Limonensorbet, Zitrus Salat
- Zanderrückenfilet gebraten
- auf Fenchel – Karotten – Birnen Gemüse
- Süsskartoffel Cannelloni
- Macademia-Eis mit Orangen und Mandel
- Panna Cotta



Hotel Ambassador\*\*\*\*, Brig: Schon die Vorspeise zeugt von der grossen Inspiration der Kochkunst.



Netze 14/18 / Zürichsee/Oberland und Sihlsee/Walensee und Netz 5 / Bielersee/Solothurn organisierten ein gemeinsames Netzessen

## 1. Tag: Freitag, 19. August 2016



Hotel Fontana Twann: Sie waren unsere Gastgeber im Netz 5, Netzmeister Urs-Peter Stebler (links) und Cirillo Fontana.

### Seidenraupenzucht in Wiler bei Seedorf BE

Für 28 Teilnehmende war die Anreise teilweise etwas schwierig, Umleitungen verursachten Verwirrungen. Schlussendlich waren alle anwesend und wurden von Manuela Friedrich und Helferinnen mit einem grossartigen Salatbuffet und «Irene Pastete» verwöhnt. Der weisse Schafiser und der rote Salvagnin mundeten ausgezeichnet.

Manuela Friedrich informierte über ihre Seidenraupenzucht. Seit 1837 werden diese in der Schweiz gezüchtet. Ueli Ramseier, ein Pionier, inspirierte sie seinerzeit zum Versuch. Start mit 50 Raupen, heute sind es 20'000 und drei Produktionen pro Jahr. 120 weisse Maulbeerbäume wachsen in unmittelbarer Umgebung. Die frischen Blätter dienen als Futter für die Raupen. Diese fressen 500 bis 600 kg Blätter, bis sie nach fünf Altersstufen einen Kokon spinnen. Der wird im warmen Wasser für die Seidenfadengewinnung vorbereitet und ergibt ca. 2 bis 3 Kilometer Faden. Dieser ist sehr stark und wird für die Seidenproduktion auf Spulen aufgehäpelt

Anton Wolf, Vize-Netzmeister

### «Dine and Wine» im Hotel Fontana, Twann

Da am folgenden Mittag ein Netzessen im Bären geplant war, hatten wir den Mut zu Neuem. Cirillo Fontana und sein Küchenchef Daniel Odermatt setzten dies in Tat um und präsentierten uns 35 Personen ein kreatives Menü mit dazupassenden feinen



Hotel Fontana Twann: Netzmeisterin Vreny Meier und Cirillo Fontana freuen sich auf einen schönen Abend.

Apéro: Rauchfischbrötli und Twanner Chasselas

Carne Cruda mit Belper Knolle  
(Kalbfleischtatar nach italienischer Art)

Zwischengang mit Bielersee Fisch

Am Stück gebratene Racks  
vom Pata Negra Schwein mit Portwein Jus,  
Gemüse und Kartoffeln

Hausgemachte Meringue mit Beeren

Bielersee-Weinen. Ich durfte zufrieden feststellen, es hat funktioniert. Sogar der Fisch-Zwischengang mit frittierten Rotaugen auf einem Salat-Bouquet, für uns Zürcher etwas ungewohnt, wurde begeistert aufgenommen. Wir hatten Gastrecht im Netz 5 und es freute mich, Netzmeister Urs Peter Stebler mit seiner Frau Christa und Vize-Netzmeister und Berufsfischer Marcel Martin begrüssen zu können. Es herrschte ein fröhliches Geniessen und der Dessertteller von Werni Schwarz war dekoriert mit «Happy Birthday». Verständlich, dass ich bei der Vorstellung der Küchen- und Servicecrew nur lobende Worte fand, sprach ich doch allen Anwesenden aus dem Herzen. Vreny Meier, Netzmeisterin

## 2. Tag: Samstag, 20. August 2016

### «Städtli»-Rundgang in Twann

Leider empfing ein verhangener Himmel und Regen die interessierte Gruppe, sodass unser Stadtführer Gerhard Engel beschloss, seine Erzählungen auf der Hotel-Terrasse zu beginnen. Er wusste viel Geschichtliches und Interessantes, gespickt mit lustigen Anekdoten, und so verging die Zeit wie im Fluge. Eigentlich wäre damit die abgemachte Dauer bereits erreicht gewesen. Aber da der Regen fast aufgehört hatte, fand er, wir gehen jetzt noch zu

Fuss und schauen uns das Erzählte in natura an. Und es hat sich mehr als gelohnt, das kleine Winzerdorf mit den vielen winkligen Gassen, der Kirche mit den speziellen Glasfenstern, all dies verbirgt viele spannende Geschichten. Plötzlich war es Mittag und im Hotel Bären wartete eine kleine Gruppe vom Netz Bielersee auf uns, um gemeinsam den Apéro und das Netzessen zu geniessen.



Hotel Bären, Twann: Die feinen Chnusperli fanden reissenden Absatz!



## Samstagabend: Dürrenmatt-Jubiläum mit Freilichtspiel

Drei Privatbusse holten uns 36 Personen um 18.30 Uhr bei den Hotels ab, um nach Ligerz zu fahren, wo wir mit dem Vinifuni auf das Festgelände gebracht wurden. Leider setzte der Regen wieder ein, aber wenigstens pünktlich zum Theaterbeginn wurde es ziemlich trocken. Das Sitzkissen, die warme Kleidung und der Regenschutz machten es erträglich. Gespielt wurde vor einem der Rebhäuser, wo Dürrenmatt 1948 mit seiner Familie wohnte und dort auch den Krimi mit Bezug auf die unmittelbare Umgebung schrieb. Die hervorragend inszenierte Vorstellung, die vielen, teils heiteren szenischen Einfälle und die vorzüglich besetzten Rollen machten das Freilichtspiel zu einem Erlebnis der ganz besonderen Art. Nach der Vorstellung waren für uns Tische auf dem Weingut Festiguet für den Schlummertrunk reserviert: Pinot Gris mit grosszügigen Käseplatten sowie eine herrliche Aussicht auf Ligerz, den Bielersee und Petersinsel sorgten für einen gelungenen und versöhnlichen Abschluss. Der Regen war vergessen!

Vreny Meier, Netzmeisterin



Städtli-Rundgang in Twann: Der Regen vermochte die Stimmung nicht zu trüben.

## 3. Tag: Sonntag, 21. August 2016

### Fischweg am Bielersee...

Als krönender Abschluss standen am Sonntag der einzigartige Fischweg und das Rebbaumuseum auf dem Programm. Marcel Martin erläuterte uns die Geschichte des Fischweges. Der Verein «Fischweg» wurde 2010 gegründet. Die Gemeinden Twann, Ligerz, Erlach und Bielersee Tourismus sowie das Rebbaumuseum Ligerz engagierten sich. Neun Posten wurden geschaffen, dafür mussten 250'000 Franken aufgewendet werden. Die Eröffnung erfolgte im Mai 2014. Die farbigen Tafeln informieren in deutscher und französischer Sprache über die Angelfischerei, die Flora und Fauna, die Berufsfischerei, die Fische im Bielersee, die Fischgeburt, den Bielersee, die Körperform des Fisches, die Wasserqualität und den Fisch auf dem Tisch. Marcel Martin orientierte uns über seinen Beruf und die heutigen Probleme, dies bei einem feinen «Fischwy» in seinem Haus.

### ...und Rebbaumuseum «Hof» Ligerz

Wir marschierten dann zum Rebbaumuseum Ligerz, wo Ueli Berger die Region von Ligerz erläuterte. Mit der Jura-Gewässerkorrektur senkte sich der Wasserspiegel damals um 2,5m. Beim wunderschönen Gebäude des Museums fällt der Erker im Obergeschoss auf, welcher seinerzeit als Tresor verwendet wurde. Bei einem Brandfall hätte man die Wertsachen von aussen retten können. Wandmalereien im Parterre zeigen auf, wie viele Pots im Jahr an die Besitzer abgegeben wurden. Die vielseitigen Ausstellungen auf drei Stockwerken zeigen den Ablauf eines Jahres im Rebbau, die wichtigsten Geräte für

die Weinherstellung und den Bau von Trockenmauern, welche für die Artenvielfalt notwendig sind. Im obersten Stock wurde mit Hilfe von Marcel Martin ein kleines Fischereimuseum geschaffen. Seine Ausführungen rundeten das geschichtliche Wissen über die Fischerei auf dem Bielersee ab. Mit dem anschliessenden Imbiss samt «Fischerwy» fand ein tolles Wochenende seinen Abschluss.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Fischweg am Bielersee: Marcel Martin bei seinen Erklärungen zum ersten Posten.



Rebbaumuseum Ligerz: Ueli Berger erklärt die Geschichte des Rebbaumuseum



## Kulinarische Fischhöhepunkte für Augen und Magen



Fischessen in Pfäffikon SZ.

Zum zweiten Mal wurde der neue Standort, die Turnhalle Steg in Pfäffikon, zum Treffpunkt der Liebhaber von selber gefischten, reinen Zürichseefischen, in diversen Variationen zubereitet. Die

Gäste waren ob dieser Fisch-Köstlichkeiten begeistert. Wie immer organisierte die Familie Braschler zusammen mit ihrem Team den dreitägigen Grossaufmarsch der Gäste mit Bravour. Alle Gäste wurden von Silvia und Andreas Braschler persönlich begrüsst und an die reservierten Tisch begleitet. Draussen vor dem Eingang zur Halle überraschte Berufsfischer Andreas Braschler die Gäste mit einer Vielfalt von heimischen Zürichsee-Fischarten. Sogar ein Wels mit einer Länge von über einem Meter konnte bestaunt werden. In der wie immer sehr schön mit Netzen, Reusen, künstlichen Fischen und anderen Fischerei-Utensilien dekorierten Turnhalle des Schulhauses Steg wurden Gäste mit viel Liebe

zum Detail nur so verwöhnt. Zum ersten Mal überhaupt konnten sich die Gäste an Albelifilets, gefüllt mit Hechtfarce, erfreuen. Ebenso wurde an allen drei Tagen zum ersten Mal jeweils je eine grosse geräucherte Seeforelle sowie eine im Sud gekochte kapitale Seeforelle angeboten. Dazu konnten sich die Gäste am reichhaltigen Salatbuffet inklusive diversen Fischsalaten und Beilagen wie Gemüse, Pommes, Reis oder Kartoffeln bedienen. Allen, die zu diesem kulinarischen Leckerbissen beigetragen haben, darf und muss an dieser Stelle ein grosses Lob ausgesprochen werden. Das nächste Fischessen im kommenden Jahr wird für viele Besucher bereits wieder dick in der Agenda eingeschrieben sein.

### Feuilleton

## Nette Begegnung vor dem Apéro



Dank der Initiative von Netzmeisterin Vreny Meier durften wir vor dem köstlichen Netzessen in der Fischerstube bei Hanni und Dieter Frese-Steinbrink einen reizvollen Rundgang durch das gegenwärtige und historische Weesen am Walensee und die Begegnung mit dem menschlich grossartigen Kräuterpfarrer Künzle im Ortsmuseum erleben. Viel Spannendes könnte man darüber berichten, was natürlich den Rahmen des Goldenen Fisches 1000-fach sprengen würde. So bleibt mir dazu nur die Anregung, den Besuch der Fischerstube mit dem Ort Weesen selbst und seinem Museum zu verbinden.

Aber als ich das Museum verliess, um am Apéro teilzunehmen, sprach mich eine etwa 70-jährige, etwas wunderlich wirkende Frau an, die sich unbedingt mitteilen wollte. Sie wusste aus den 1920er Jahren zu erzählen, einer Blütezeit des Sommer-Tourismus in Weesen als Folge der begehrten Kur- und Ferienzele Davos, Arosa und St. Moritz. Damals empfahlen Ärzte im in- und vor allem ausländischen Flachland ihren Patienten, in Weesen eine mehrtägige bis -wöchige Zwischenstation, um sich zu akklimatisieren und an den steilen Hängen im Norden an den Berggang zu gewöhnen. Landschaftliche Schönheit, der See und das durch Föhn milde Klima erlaubte Weesen, mit der verlockend klingenden Bezeichnung «Riviera am Walensee» zu werben. Am südwestlichen Seeende, dem sandigen Ufer gegenüber dem Ortskern, wurde ein Strandbad mit 40 Umkleidekabinen und einem Restaurant hergerichtet, zu dem man mit Booten vom Hafen aus gelangte. Kurgäste pflegten sich hier zur Erholung zwischen anstrengenden Wandertagen aufzuhalten.

Der Tourismus schaffte natürlich Arbeit, willkommenes zusätzliches Einkommen. So erhielten auch ein paar jungerwachsene Söhne von ärmlichen Bauernfamilien der Gegend Aufträge als Berg- und Wanderrührer von den recht zahlreichen Kurbesuchern.

Einer von ihnen, Mathian, schien sich dabei besonders geschickt zu bewähren. Durch sein kräftiges, frisches Aussehen und den freundlichen Umgang mit den Leuten gewann er jeweils in wenigen Minuten die Sympathie der Kunden. Am Ende der Wanderungen bedankten sie sich jeweils überschwänglich und bezahlten ihn grosszügig. Anfangs trieb Mathian bei seiner Tätigkeit allein die höchstmögliche Entlohnung an. Dann sah er eines Tages ein Plakat im Tourismus-Büro, das zur Werbung für Weesen europaweit gestreut wurde. Eine junge hübsche Frau und ein junger munterer Mann im Schwimmanzug waren darauf abgebildet. Im Hintergrund sah man den Strand von Weesen. Zwar bedeckte ihr Badekleid den Körper noch mehr als zur Hälfte, von den Schultern bis zur Mitte der Oberschenkel, doch so eng anliegend, dass all ihre weiblichen Linien reizvoll zur Geltung kamen. Der Mann rauchte lässig Zigarette und bestaunte die Frau voller Wertschätzung. Wie wohl auf viele Reiselustige im Ausland, wirkte das Plakat auch auf Mathian zauberhaft aufwühlend. Bei der nachfolgenden Führung eines älteren Ehepaares aus Hamburg mit anmutiger, schon volljähriger Tochter dachte er nicht mehr nur an das Geld, das ihm und seiner Familie zum Lebensunterhalt diente. Die Hamburger hiesigen «Fulspecher», ihre Tochter Isolde. Nach einem Schweiss treibenden Aufstieg bei wolkenlosem Himmel gelangten sie zur Alpwirtschaft «Oberchäseren». Ein herrlicher Ausblick auf Glarner Berge und das St. Galler Oberland entlockte Herrn Fulspecher und seiner Gattin mehrere Jauchzer, während Isolde sich eher verhalten umschaute. Nach ein paar Wortwechseln erkannte Mathian mit seinem Sinn für seelische Zustände in der schönen Isolde die Neigung zur Schwermut. Aus dem Buch «Chrut und Uchrut» von Kräuterpfarrer Künzle wusste er ein Mittel dagegen. Morgens und abends zwei Tassen Johanniskraut-Tee riet er Isolde, damit sie sich noch besser fühle, noch mehr jauchze als ihre Eltern. Im Hotel «Schwert», wo sie mit ihren Eltern wohnte, werde man ihr den Tee gewiss sachverständig zubereiten.

Morgens am sonnigen Freitag der folgenden Woche sah Mathian, wie Isolde leichtfüssig aus dem Hotel Schwert trat und ihm zuwinkte. Elegant gekleidet, wollte sie mit einem Spaziergang durch das Dorf die Zeit vertreiben, bis ihre Eltern für das Frühstück bereit waren. «Kommen Sie mit?» fragte sie unternehmungslustig. «Mit Vergnügen», stimmte er zu. Unterwegs spürte er, wie sich ihr Gemüt aufgehellt hatte. Sie trank den Johanniskraut-Tee wie von Mathian empfohlen. Und sie schlug ihm gar vor, nach dem Frühstück den Tag gemeinsam mit ihr im Strandbad zu verbringen. Das Plakat erschien sogleich vor seinem inneren Auge und angesichts von Isoldes gefälliger Erscheinung überlegte er nicht lange. Sie vereinbarten, sich um 11.00 Uhr am Hafen zu treffen.

In einem schlichten Fischerboot ruderte er Isolde dann gemächlich zum Strandbad hinüber. Sie scherzten heiter und tauschten Worte der Zuneigung aus. Am Strand hielten sich erst wenige Besucher auf. Während Isolde etwas mehr Zeit brauchte um sich umzukleiden, stand er schon nach wenigen Minuten in der Badehose bereit und bestellte im Restaurant Champagner, wie ihn Isolde gebeten hatte. Es dauerte noch eine geraume Weile, bis sie dann aus der Kabine am jenseitigen Ende des Strandes erschien. Sie trug einen weinroten Schwimmanzug, wie die Frau auf dem Plakat, und ihre weiblichen Formen zeichneten sich ebenso deutlich und verführerisch ab. Nach dem Champagner-Trunk verschwanden sie gemeinsam, von Gästen und Personal unbemerkt, in eine Kabine abseits. «Das Weitere», meinte die wunderliche Frau verheissungsvoll, «können Sie sich ja vorstellen.» Angeblich wurde bei der ungestümen Liebe in der erwähnten Kabine ihre Mutter gezeugt. «Ich bin die Enkelin...», sagte sie stolz, «die Enkelin von der schönen Isolde und vom tollen Mathian.» Die Frau empfand es als notwendig, immer wieder darüber zu berichten. Unauffällig wählte sie die Zuhörer jeweils aus den Besuchern des Ortsmuseums aus, die sie anschliessend auch bat, ihre kleine Familiensaga weiter zu erzählen. Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



## Tout était fait...



Hotel Schiff am See, Murten: Apéro digne.

En ce magnifique samedi du 15 novembre 2016, nous nous sommes rendus au bord du lac de Morat. Tout était fait pour que cette journée soit des plus belles; un soleil chaleureux, une vue imprenable

sur le lac et une joyeuse compagnie. L'accueil que nous avons reçu fût des plus notables. Un apéro digne de ce nom nous a tous éveillés les papilles. La gentillesse du personnel et des patrons sont

Tartare d'omble Chevalier, mousse citronnelle

Grillade de Coquille St-Jaques  
sur poireaux et beurre blanc au Pinot Gris

Soupe safranée au poisson de Morat avec  
perches et écrevisses

Filet de sandre poêlé croustillant aux chanterelles,  
légumes italienne et pommes nature

Gâteaux de croquant Noisettes et sorbet  
d'ananas et caramboles

également à souligner. Toute la joyeuse compagnie que nous étions, avons passé un superbe moment autour de ce produit de qualité que nous apprécions tous, le Poisson. En effet, nos hôtes ont su sublimer ce produit et nous ont fait voyager au travers de saveurs tout en couleurs, dans un menu composé de manière délicate et goutue. Au nom de tous les participants de cette journée, je profite par ces lignes de remercier chaleureusement Stephan Helfer, le patron, ainsi que toute l'équipe présente ce jour qui ont permis que cette journée soit si belle. Déjà, je me réjouis de la prochaine rencontre de Filet dans cette établissement incontournable du Filet N°4.

David Ostinelli, Maître de Filet

Netztreffen 9 / Aargau/Luzerner Hinterland: Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg



## «Flammkuchen Arielle» machte den Auftakt



Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg: Gastgeber Jurka Lucek und sein Team nehmen den verdienten Dank entgegen.

Noch nie hatten wir so viele Anmeldungen im Chalet Saalhöhe, also ein toller Erfolg für Jurka Lucek. Es sah fast so aus, als wollten viele einen gemütlichen Samstag in der Saalhöhe verbringen.

Wir bedanken uns bei Jurka für das feine und kreative Essen. Es begann mit einem nicht alltäglichen Apéro, mit «Flammkuchen Arielle», d.h. der Belag war mit Thunfisch und Speck und einem mundigen Weisswein abgerundet.

Nun heisst es zu Tisch. Das Fischmahl durften wir in einem sehr schön dekorierten Saal geniessen. Netzmeister Max Soller hiess unsere Ehrengäste und Tafelmeister Tino Stöckli besonders willkom-

men. Wir durften sogar Gäste aus dem Netz Bern begrüssen. Nach den genossenen kulinarischen Freuden bedankten sich Max und der Tafelmeister bei der Küchenmannschaft für die ausgezeichnete und kreative Menüzusammenstellung. Als Dankeschön durften wir ein kleines Präsent überreichen – einen von Emmi Soller eigenhändig genähten Schlüsselanhänger aus Kaninchenfell. Wir danken Emmi ganz herzlich.

An dieser Stelle wünschen wir Jurka Lucek und seiner Mannschaft alles Gute und freuen uns jetzt schon aufs nächste Netztreffen im 2017.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin

Flammkuchen Arielle  
Blattsalat mit Graved Lachs

Safran-Nudeln garniert mit Meeresfrüchten  
Felchenfilets gebraten mit Dill und Zitronenpfeffer  
Tartarsauce und Salzkartoffeln

Aprikosencreme

## 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?**

Was soll man da sagen oder schreiben, es kam einem vor wie das Abschlussfeuerwerk bei Olympischen Spielen.

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

**Viel Glück!**

Übrigens: Die glücklichen Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 157) sind Karl und Kathrin Moser, 3012 Bern. Herzliche Gratulation!





## Höhepunkt 2016 – Jubiläumsnetztreffen 40 Jahre Goldener Fisch



*Gasthof 3 Fische, Lüscherz: Vater Hans Jörg Girsberger übergibt die Jubiläumsurkunde symbolisch für den weiteren Erfolg des Hauses an Tochter Patrizia und Schwiegersohn Sven Rindlisbacher.*

Als Höhepunkt im Netz 5 (Netzjahr 2016) war es den Gasthof 3 Fische-Ehepaaren Madeleine und Hans Jörg Girsberger und Patrizia und Sven Rindlisbacher vergönnt, auf 40 Jahre Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zurückzublicken. Damit durfte ein stilvolles Jubiläumsnetztreffen 40 Jahre Auszeichnung Goldener Fisch in würdigem Rahmen in einem traditionsreichen und in Würde strahlenden Seeländer Gasthof stattfinden. Mit dem Gemeindepräsidenten von Lüscherz, Olivier Grimm und seiner Partnerin Daniela Spaveti, dem Tafelmeister-Ehepaar Tino Stöckli und Verena Burkhard sowie Tafelherr Daniel Karrer mit Gattin Trudy Aschwanden durfte Netzmeister Urs Peter Stebler rund 30 GesellschafterInnen willkommen heissen. In einer launigen und humorvollen An-

sprache brachte Gemeindepräsident Olivier Grimm der Jubiläumsgesellschaft das Fischerdorf mit seinen rund 500 Bewohnern und den weitherum bekannten Gasthof 3 Fische als ein typisches Bielersee-Restaurant näher. Schon seit 1535 findet sich dort ein erster Hinweis auf eine Dorfwirtschaft: «Der Müller zu Lüscherz darf wirten, da sonst keine Wirtschaft herum.» Im Sommer lockt eine hübsche, etwas versteckte Terrasse, ansonsten ein gediegenes Restaurant in hellem, gemütlichem Holz. Seit 1974 wirtet das Ehepaar Madeleine und Hans Jörg Girsberger-Schläppi hier; 1980 wurde das Gasthaus käuflich erworben. Seit 1976 gehört die Familie Girsberger der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch an; damals vor 40 Jahren wurde die Auszeichnung für die hervorragende Fischküche

- Bielersee-Felchen im Chörbli
- Amuse-Bouche
- Nüsslisalat vom Grossen Moos mit Lachstatar und Eierschwämmli
- Riesling-Wysüpli mit Safranfäden und gebratenem Egli-Spiessli
- Schwarzes Sepia-Nudelnästli mit Black-Tiger-Riesenscrevette an Noilly-Prat-Sauce
- Zanderfilet Royale an einer Balsamico-Buttersauce mit Sellerie-Heu auf Gartenerbsenpüree
- Hausgemachtes kleines Vacherin-Glacé

mit blauer Tafel und Goldenem Fisch-Signet überreicht. Mit der innovativen Fischküche und dem legendären und aufwändigen Fischbuffet in den Sommermonaten prägen sie die Gastroszene am Bielersee und erreichten mit diesem über die Region hinaus bekannten Fischrestaurant grösste Anerkennung. Bereits ist nun die nächste Generation mit der Verpflichtung am Werk, das von den Vorgängern Geschaffene wenn möglich noch zu übertreffen. Am 1. Januar 2010 fand die Schlüsselübergabe an Tochter Patrizia und Schwiegersohn Sven Rindlisbacher-Girsberger statt, welche schon seit bald 15 Jahren mit dabei sind.

Zusammen mit den Wirtfamilien Girsberger und Rindlisbacher freute sich Tafelmeister Tino Stöckli über den regen Besuch zum Jubiläumsnetztreffen. Das zahlreiche Erscheinen ehrte die Gastgeberfamilien. Ein exquisites, stimmungsvolles und unvergessliches Fischmahl gehört der Vergangenheit, nicht aber der Vergessenheit an.

Urs Peter Stebler, Netzmeister



## «Da weiss man, was man hat!»



*Restaurant Geissshof: Verdienter Dank für Thomas Hunziker und sein kompetentes Team.*

Spätsommertag auf der Anhöhe oberhalb von Gontenschwil, wo die Besucher in eine harmonische Welt – abseits von Lärm und Hektik – eintauchen dürfen. Bei schönem Wetter ist auch die Aussicht einmalig, weshalb man mit Blick auf das Goldfisch-Menü ohne Übertreibung von Genuss hoch zwei sprechen bzw. schreiben darf. Gastgeber Thomas Hunziker und André Haller zogen einmal mehr alle Register ihrer Kochkunst und verwöhnten die Goldfische nach Strich und Faden. Das Restaurant feiert im kommenden Jahr seine 10-jährige Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft. In all den Jahren hat sich der Betrieb durch ein konstant hohes Niveau und ein Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet, das hohen Respekt verdient. Man könnte auch sagen: «Auf dem Geissshof weiss man, was man hat!» Nämlich unaufgeregte Gastfreundschaft im schönsten Sinne des Wortes, kombiniert mit kulinarischen Freuden aus einer realen, ehrlichen Küche. Gratulation! So gesehen freuen wir uns schon heute auf das Geissshof-Goldfisch-Jubiläum im kommenden Jahr!

Martin Suter, GF-Redaktion

Im September war es wieder soweit: Auf dem «Geissshof» in Gontenschwil durfte unser Netz zu einem weiteren Netztreffen einladen. Mehr als 30 erwartungsfrohe Gäste erschienen an diesem



## Netztreffen mit Diplomübergabe



See-Restaurant Hecht, Faulensee: Diplomübergabe (v.l.) Larissa Ryffel, Geschäftsführerin, Küchenchef Christian Obenauf, Lisbeth Mattern, Chef de Service, Bernd Spahni, Netzmeister.

Schöner hätte das Herbstwetter beim letzten Netztreffen in diesem Jahr nicht sein können. Weshalb Diplomübergabe? Das See-Restaurant Hecht in Faulensee hat seit anfangs Jahr einen neuen Küchenchef, Christian Obenauf! Aus diesem Grund musste sich das Restaurant einem neuen Test unterziehen, den es mit einem hervorragenden Resultat bestätigt hat. Leider konnten nicht alle Angemeldeten an diesem Netztreffen teilnehmen und mussten sich kurzfristig abmelden, da bei einigen Gesellschaftern die Gesundheit nicht ganz mitspiel-

te. Deshalb konnte nur eine kleine Gruppe am gut und schön hergerichteten Netztreffen teilnehmen. Der von der Gastgeberin Larissa Ryffel offerierte Apéro, mit einem einheimischen Wein, war eine gute Einstimmung zum anschliessenden Fischmahl. Die Anwesenden wurden für ihr Kommen mit einem hervorragenden Menü entschädigt. Nach der üblichen Begrüssung durch den Netzmeister, natürlich verbunden mit dem obligaten Fischruf, konnte man mit dem Dargebotenen beginnen. Wir kamen in den Genuss eines ausgezeichneten

Duo vom Räucherfisch  
Rauchlachstatar und hausgeräucherter Hecht

Cremige Fischsuppe  
nach Art des Chefs

Gebratenes Zanderfilet «Royal»  
Paprikarahmsauce, Basilikum-Risotto

Marroniparfait mit  
Feigenspiegel und Herbstfrüchten

ten Fischmenüs, das die kreative Handschrift des neuen Küchenchefs trug und exzellent zubereitet war. Der aufmerksame, freundliche und charmante Service, von Lisbeth Mattern gut organisiert und geführt, liess ebenfalls keine Wünsche offen und vollendete unser Wohlbefinden. Jeder Gang war perfekt zubereitet und wurde von den Anwesenden Gesellschaftern entsprechend gelobt. Vor dem Dessert bat der Netzmeister die Küchencrew sowie das Servicepersonal zur Parade. Dabei wurde auch gleich die Diplomübergabe, begleitet von einem herzlichen Applaus, vollzogen. Nach dem Dessert wurde durch den Netzmeister der gesamten Crew der beste Dank für die erbrachte Leistung ausgesprochen, was nochmals mit kräftigem Applaus unterstrichen wurde. Wir freuen uns schon auf das nächste Netztreffen im See-Restaurant Hecht am 25. März 2017! Ich wünsche an dieser Stelle allen Gesellschaftern und Funktionären der Tafelgesellschaft alles Gute, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins 2017!

Bernd Spahni, Netzmeister



## 40 Jahre Mitgliedschaft beim Goldenen Fisch



Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen: Markus Oetterli in Begleitung von Carmen Schweizer.

Es war ein wunderschöner Spätsommerabend am 2. September 2016, daher genossen wir den offerierten Apéro «nach Art des Küchenchefs» von Hans Gosteli und Lisa Stettler im Garten. Wir durften zu diesem speziellen Anlass auch Margrit Kunz und Hansjürg Gugger von der Vorstehrschaft begrüßen. Als Vorspeise wurde uns eine kalte geräucherte Fischvariation serviert und schon bei der Vorspeise wussten alle wieso das Restaurant Kreuz seit 40

Jahren Mitglied ist und bei sämtlichen Testessen immer hervorragend abgeschlossen hat. Bei der Suppe wurde uns Safransud mit Hummer an Gemüswürfeln serviert. Sicher etwas Spezielles, da der Hummer nicht gerade heimisch ist im Thunersee, aber vom Geschmack und Art hervorragend zu diesem Abend passte. Bei der warmen Vorspeise wurde uns ein wundervoller Seeteufel Saltimbocca, begleitet von schwarzem Risotto mit gelbem Peperoni Gemüse serviert. Zum Hauptgang servierten uns Hans Gosteli und Lisa Stettler ein pochiertes Thunersee-Felchenfilet und einen gebratenen Saibling im Duett an Dillsauce auf Gemüsestreifen, begleitet von Dampfkartoffeln. Was soll man da sagen oder schreiben, es kam einem vor wie das Abschlussfeuerwerk bei Olympischen Spielen. An dieser Stelle möchte ich auch einen Dank an das Personal weitergeben, denn es hat alles bestens geklappt. Nun war die Zeit da, um Hans und Lisa zur 40-jährigen Mitgliedschaft zu gratulieren. 40 Jahre setzen eine hohe Disziplin, ein gut harmonisierendes Team im Hintergrund und immer neue Ideen und Innovation voraus. Auch Margrit Kunz vom Testwesen des Goldenen Fisch, Hansjürg Gugger und Netzmeister Bernd Spani richteten anerkennende Worte an Hans

Geräucherte Fischvariationen

Safransud mit Hummer und Gemüswürfeln

Seeteufel Saltimbocca  
begleitet von schwarzem Risotto  
mit gelbem Peperoni Gemüse

Pochiertes Thunersee Felchenfilet  
und gebratener Saibling im Duett an Dillsauce  
auf Gemüsestreifen begleitet von Dampfkartoffeln

Joghurteis mit frischen Erdbeeren  
und Schokoladenkuchen

Gosteli und Lisa Stettler und bedankten sich für die 40jährige Treue zum Goldenen Fisch. Als Geschenk wurde ihnen eine Urkunde überreicht, die natürlich bei eurem nächsten Besuch begutachtet werden kann. Hans Gosteli stellte uns auch sein Team vor, das mit einem grossen Applaus gewürdigt und für seine Arbeit verdankt wurde.

Zum Dessert genossen wir Joghurt-Eis mit frischen Erdbeeren und Schokoladenkuchen. Alle waren sich einig, dieser Abend ging viel zu schnell vorbei. Nochmals ganz herzlichen Dank an Hans Gosteli und Lisa Stettler. Es war grossartig bei Euch und wir freuen uns auf die nächsten 40 Jahre!

Patrick Lerch, Vize-Netzmeister



## 20-Jahr-Jubiläum in der «Sonne»



Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst: In der Sonne strahlen die Gesichter.

Im wunderschönen Gasthofgarten von unseren Gastgebern Vera und Oskar Müller begann das Netztreffen mit einem römischen Apéro – mit Fischliwein des Hauses. Am Samstag, 1. Oktober, strömten 20 Gesellschafter zum 20-Jahr-Jubiläum nach Kaiseraugst. Nach den kurzen Begrüssungsworten durch Netzmeister Thomas Hänggi und dem Fischruf freuten wir uns auf das bevorstehende Fischmahl. Was uns Oskar Müller und seine Kü-

chencrew zubereitete, war exquisit und nur vom Feinsten. Unsere Gaumen und Sinne sind verwöhnt worden! Gerne überbrachte der Netzmeister die Grussbotschaft der Vorsteherschaft und dankte der Küchencrew und dem freundlichen Service. Er gratulierte dem Team für die grossartige Leistung, während 20 Jahren den «Goldenen Fisch» repräsentiert zu haben – mit hervorragender Qualität und herzlicher Gastfreundschaft. Unter kräftigem

Gebratenes Welsfilet mit Gartenkräutern gewürzt, mit Herbstsalaten an Traubenkern dressing

Fricktaler Rieslingsüppchen mit Felchenfilet aus dem Thunersee

Zanderfilet gebraten an Hummersauce mit Wildcrevette, Wildreis, Wirzgemüse

Zwetschgen-Sinfonie

Applaus der Gesellschafter überreichte er die Urkunde, Blumensträuße und Geschenke. Nochmals vielen Dank für das hervorragende Jubiläumstreffen. Die Sonne scheint in unseren Herzen und Gedanken!

Thomas Hänggi, Netzmeister



Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst: Gastgeber Vera und Oskar Müller.



## Der Goldene Fisch fühlt sich geehrt



Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden: Das gut eingespielte Team des Park-Hotels mit Netzmeister und Vize-Netzmeister.

Eine Reise ins Park-Hotel in Rheinfelden lohnt sich immer, besonders dann, wenn das 10-Jahr-Jubiläum der Zugehörigkeit zum Goldenen Fisch gefeiert werden kann. Es war einer der wärmsten Tage des Sommers, als sich am Samstag, 27. August, 33 Fi-

schliebhaber zum Netztreffen einfanden. Die Sonne schien mit uns feiern zu wollen. So waren wir alle froh darüber, dass der Apéro auf der schattigen Rheinterrasse serviert wurde. Bei feinen Häppchen und einem kühlenden Schluck wurde bald angeregt

Felchenduo mit Grapefruit-Vinaigrette

Kerbelcremesuppe mit Saiblingklösschen

Mit Haut gebratenes Zanderfilet auf Flusskrebssauce Zitronentagiatelle grillierte Zucchini

Blätterteigfisch mit leichter Pistaziencreme und Beeren

geplaudert und gelacht. Nach den Begrüssungsworten, der Grussbotschaft der Vorsteherschaft durch Netzmeister Thomas Hänggi und dem Fischruf, freuten wir uns auf das Fischmahl. Einen wahren Augen- und Gaumenschmaus hat uns Küchenchef Ernst Tobler mit seiner Crew geboten und uns so richtig kulinarisch verwöhnt. Zu erwähnen ist auch der sehr aufmerksame und freundliche Service, welcher stets präsent war. Bevor der Netzmeister unserem Gastgeber Markus Bisig die Jubiläumsurkunde und Ernst Tobler eine Kochbluse überreichte, war ein grosses Lob für die gebotene Leistung und Gastfreundschaft auszusprechen. Ein herzlicher Applaus der Gäste bekräftigte die Dankes- und Lobesworte. Der Goldene Fisch fühlt sich geehrt, einen derart hervorragenden Betrieb in seinen Reihen und im Netz 8 zu wissen. Ein schönes, warmes und gemütliches Netztreffen war viel zu schnell vorbei.

Thomas Hänggi, Netzmeister



## Trotz vorangehender Turbulenzen: Ein geglücktes Netztreffen



Restaurant Grunder's Buechwäldli, Morgarten: Esther verdankt das feine Essen.

Die Turbulenzen begannen am Vortag. Mein Mann Urs wurde aufgrund starker Bauchschmerzen und daraus folgenden Komplikationen notfallmässig mit der Rega ins Spital geflogen. Zum Glück liessen, dank gezielter Hilfe, die Schmerzen bald nach und die Untersuchungen hatten nichts Schwerwiegenes ergeben. So konnten wir diesbezüglich beruhigt sein. Doch am Samstag fand unser Goldfisch-Mittagessen statt und Urs konnte seinen Verpflichtungen als Netzmeister nicht nachkommen, da er über

Nacht im Spital bleiben musste. «Vize» Fredy war gesundheitlich auch nicht in der Lage einzuspringen. Das hiess für mich, stellvertretend für Urs die Aufgaben zu erfüllen.

Gut gelaunt trafen am Samstagmittag die GesellschafterInnen im nebelfreien Morgarten im Restaurant Buechwäldli ein. Bei herrlichem Sonnenschein genossen wir auf der Terrasse den köstlichen Yvorne, begleitet mit feinen Fischknusperli und Lachsbrötli. Neben kurzfristigen Abmeldungen wenige

Vorspeisen-Duett  
Warm geräuchertes Felchenfilet  
mit Preiselbeer-Meerrettichrahm  
Kürbisschaumsüppi mit Fischwürfeli

Eglistreifen auf sämigem Safran-Risotto  
mit frischen Waldpilzen

Lachsforellen-Rose «Moulin Rouge»  
Wildreis

Eglifilet «Arenenberger Art»  
Apfelwürfeli, Calvados, Mandeln und Peterli  
Salzkartoffeln

Goldfischli's Dessertträumli

Tage zuvor, folgten schliesslich nochmals vier am Tag des Netztreffens. Das war frustrierend für mich und vor allem für die Wirte Patrick und Romy. Sie liessen sich nichts anmerken. Romy und ihr Team bedienten uns mit Freundlich- und Aufmerksamkeit. Der Blick auf die Menükarte liess jedes Herz höher schlagen. Die vielversprechenden fünf Gänge, aber auch die gute Stimmung und die wohlwollende Unterstützung durch die Anwesenden, liessen mich die vorangehenden Turbulenzen vergessen. Patrick verwöhnte uns mit fantasievoll arrangierten und fein schmeckenden Fisch-Kreationen. Wir alle genossen das feine Essen. Nach dem köstlichen Dessert, das den gelungenen Nachmittag abrundete, kehrten zufriedene Goldfische nach Hause zurück.

Esther Neher, Netzmeister-Gattin



## Alphornklänge in der Stadt Zug



Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug: Ein Prosit in frohem Kreis.

Am heissen, wunderschönen Freitagabend trafen sich die Goldfische von nah und fern im Spezialitätenrestaurant Zeno's in Zug. Schon bald wurde es etwas eng auf der Terrasse, als 60 Gourmetfreunde die feinen, verschiedenartigen Apérohäppchen genossen. Der Roero Arneis passte mit seiner angenehmen Säure ausgezeichnet dazu. Auf einmal

waren jene Gesellschafter mit den Stehplätzen im Vorteil. Überraschend erschallten Alphornklänge, welche eidgenössische Freude erzeugten, geblasen von Wirt Zeno. Er vermochte auch mit seinem musikalischen Talent zu überzeugen. Schliesslich wechselten wir ins fischfreundlich dekorierte Restaurant, wo wir uns insgesamt über fünf Fischarten

Apéro des Hauses  
Rauchlachsmousse, Thon-Canapés,  
Crevetten-Gemüse-Krapfen, Melone mit Thunfisch  
Hasel-Chnusperli

Spätsommersalat mit  
Bachforellen Couscous  
an Pfirsich Vinaigrette

Curry-Wasabicrèmesuppe mit Eglistreifen

Zugersee-Felchenfilets «Duglère»  
Gemischter Reis, Blattspinat

Rötelfilets gebraten im Kartoffelmantel  
Rotweibuttersauce, Broccoli

Beeren-Träumli

aus unseren Gewässern erfreuen konnten. Unserem Fischer Arthur Zimmermann war der Stolz über seine Fangergebnisse anzusehen. Gewisse Kunden lassen sich von ihm die Fische beim Kauf zuwerfen, damit sie nachher bluffen können, sie hätten sie gefangen... (smile). Es herrschte eine fröhliche Stimmung im Lokal und zunehmend wieder auf der Terrasse, wo Goldfischkreise die etwas kühlere Nachtluft genossen. Wir sagen Zeno und seiner tüchtigen Brigade herzlichen Dank für das Verwöhnen. Wir kommen gerne wieder.

Urs Neher, Netzmeister



## Jeder Gang ein Genuss



Restaurant Châlet Waldgarten, Bassersdorf: Apéro bei leider unsicherer Wetterlage.

Zum Netztreffen vom Sonntag, 21. August 2016, begrüßte Netzmeister Peter Arndt 41 Mitglieder und Gäste, darunter den Ehrenfisch Willy Meier. Den Apéro genossen wir im Freien. Der Wein wurde von Evelyne und Peter Wilhelm offeriert, die dazu passenden Häppchen von den Gastgeber Jana Berger und Horst Lotz. Weil Petrus uns nicht optimal gesinnt war, dislozierten wir zum kulinarischen Teil in die heimeligen Räume des Châlets, wo uns wunderbar gedeckte Tische erwarteten. Dann weihte uns

Horst in die Dramaturgie dieses Fischessens ein. Normalerweise wird zuerst das Menü kreiert und dann der passende Wein zu jedem Gang gesucht. Dieses Mal suchte er zuerst mit dem Repräsentanten des Weingutes Schloss Halbturm (Weinbaugbiet Neusiedlersee im Burgenland) für jeden Gang den Wein aus und erst dann wurden die passenden Köstlichkeiten des Menüs bestimmt. Ein interessantes Detail vermittelte uns Horst zum Australischen Hecht. Anstelle von Gräten hat dieser Hecht

Duett von geräuchertem Eismeersaibling und Vitello mit Sauce vom Eismeersaibling garniert mit aromatischen Salaten an Beerendressing

Champagnersuppe «Perrier Jouët» serviert mit gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel

Hecht-Filet vom schwarzen Australischen Hecht auf frischem gedünstetem Blattspinatbett

Goldforellenfilet vom Kundelfinger Hof in Schlatt (TG) mit sämigem Eierschwämmrisotto und gartenfrischen Kräutern

Zwetschgen- und Aprikosenstreuselkuchen «Jana» mit Rahm garniert

Knorpel, die sich beim Zubereiten auflösen! Für uns Gäste war es perfekt, wir genossen den Wein und den von Jana schmackhaft zubereiteten Fünftgänger (siehe Kasten). Bei angeregten Gesprächen wurden Freundschaften vertieft und neu geschlossen. Dazwischen meldete sich Peter und teilte uns mit, dass zwei neue Mitglieder gewonnen wurden, Delia Baumgartner und Henry Bliggenstorfer. Mit einem herzlichen Applaus wurden sie begrüßt. Nach dem Dessert rief Peter die Crew in den Saal und dankte Jana und Horst für das tolle Essen, die guten Weine, die perfekte Leistung der Küchen- und Servicemannschaft und für die Gastfreundschaft. Ein Riesenapplaus der Gäste unterstrich diesen Dank.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister



## Ein exzellentes Mittagessen mit einheimischen Krebsli



Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur: Die Gastgeber Ernst Oertli und Erika Berger mit Crew.

Vier Stunden nach Aussand der Einladungen waren die 34 Plätze des Restaurants Steinfels ausgebucht. Peter musste die Anmeldeöglichkeit im Internet sofort sperren lassen. Erwartungsvoll trafen wir trotz nebligen Wetters am 29. Oktober in Ellikon ein. Zum Apéro verwöhnten uns die Gastgeber Ernst Oertli und Erika Berger mit warmen, geräucherten Forellenhäppchen auf knusprigem Brot mit Meerrettichschaum. Zu erwähnen ist, die Forellen wur-

den im hauseigenen Räucherofen zubereitet. Evelyne und Peter Wilhelm offerierten den Apéro-Wein. Dann dislozierten wir in die heimelige Gaststube mit den geschmackvoll gedeckten Tischen. Dort erzählte uns Erika Berger die «beinahe Panne» mit den Krebsli. Diese waren beim ortsansässigen Fischer und Besitzer des Weiher für unseren Anlass bestellt. Unglücklicherweise verstarb der Fischer und sein Sohn bemerkte die reservierten Krebsli

Zum Apéro ganze Forelle aus unserem Räucherofen

feines Krebsparfait mit Zitronensauce

Erbsenschaumsuppe mit Zuckerschoten und Krebschwänzen

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Kohlrabi und Krebsbuttersauce

Efrischende Süssmostcreme mit Zitronensorbet

und versuchte diese nichtsahnend zu verkaufen. Glücklicherweise fragte er zuerst bei Ernst Oertli an. Somit war unser Netztreffen mit einheimischen Krebsli gerettet! Das Menü mit den Krebsli-Varianten und mit der abschliessenden erfrischenden Süssmost-Creme (siehe Kasten) wurde von uns Feinschmeckern genossen und fand Anerkennung. Auch die aufmerksame Bedienung trug zum gelungenen Anlass bei. Wir begannen unser Treffen bei nebligem Herbstwetter. Aber selbst der Wettergott liess sich durch dieses Menü umstimmen und schickte beim Dessert warme Sonnenstrahlen. Die Herbstblätter auf unseren Tischen wurden noch farbenprächtiger. Nach dem Dessert bedankte sich Peter im Namen aller Teilnehmer bei Erika Berger und Ernst Oertli für die perfekte Leistung der Küchen- und Servicemannschaft und für die Gastfreundschaft. Gerne kommen wir wieder einmal ins Steinfels.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister



## Was eigentlich ist Quinoa?



Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen: Entspannte Stimmung im wunderschönen Gasthausgarten am Rhein.

Im herrlichen Garten der «Alten Rheinmühle», direkt am Rhein gelegen, konnten wir unseren Apéro mit Sicht auf viele Schwimmer und vorbeifahrende Boote aller Art geniessen. Neben Sushi Happen gab es auch eine ausgezeichnete Hummersuppe in kleinen Tassen. Hummerliebhaber nahmen natürlich mehrere Suppen zu sich. Ein traumhafter Einstieg zu den folgenden kulinarischen Leckerbissen. In diesem Stil ging es weiter. Gurken, eine Delikatesse? Der Berichterstatter steht diesem Gemüse eher skeptisch gegenüber. Anderen Goldfischen ging es ähnlich. Doch was uns mit dem ersten Gang ge-

boten wurde, führte zu mehrfachen begeisterten Kommentaren. Ein Rauchlachsstreifen wurde von einem «Dreierlei aus Gurke» begleitet. Der Lachs auf einem Gurkenspiegel wurde von Nüdelchen aus eben diesem Gemüse umrahmt. Die Kombination war für sich bereits auszeichnungswürdig. Die Krönung aber war das Gurkensorbet obendrauf. An diesem heissen Sommertag war ein kühler Einstieg genau das Richtige. Es folgte ein Felchenfilet unter der Brotkruste mit Safranschaum und... Quinoa. Wir genossen dieses Mahl und äusserten zaghaft den Wunsch nach einem kleinen Nachschlag die-

Norwegischer Wildlachs  
mit Dreierlei von der Gurke

Felchenfilet unter der Brotkruste  
Safranschaum, Quinoa

Gebratenes Zanderfilet an Parmesanschaum  
mit grünem Spargel und Tomatenlinguini

Halbgefrorenes von der Tahiti-Vanille  
mit Waldbeeren

ses Schaums. Und der Wunsch wurde innert zweier Minuten erfüllt. Eine Meisterleistung der Küche. Als Kontrast wurde uns dann ein Zanderfilet präsentiert, diesmal mit einem Parmesanschaum. Fein und luftig, es hätte nicht besser sein können. Beide Fischgerichte waren ein ausserordentlicher Genuss. Den Garpunkt exakt erwischt, die Gesamtkomposition dieses Fischmahls war wirklich einmalig. In der Beurteilung durch den Unterzeichner vor dem Dessert konnte sowohl der neuen Küchenmannschaft als auch der Servicecrew ein lupenreines «Sechsi» gegeben werden. Aber immer noch wussten wir nicht, was es mit Quinoa auf sich hatte. Küchenchef Hempl orientierte uns dann umfassend. So sagte er unter anderem, bei älteren Herren käme es nach dem Genuss oft zu erstaunlichen Reaktionen. Dem Vernehmen nach sollen einige männliche Teilnehmer ein grosse Portion Quinoa mit nach Hause genommen haben... Willi Josel\*

\*Eingesprungen für Hardy Krüger der aufgrund eines Velounfalles im Kantonsspital Zug behandelt wurde (es geht ihm wieder gut). Und Stellvertreter Werner Müller war familiär gebunden.



## Wo Freude am Beruf zur Berufung wird



Gasthaus Engel, Sirnach: Wenn das kein aufgestelltes Team ist – was dann?

Was für ein Samstag-Mittag. Die Sonne zeigt sich von ihrer schönsten Seite, die Gäste freuten sich auf das, was kommen wird und alles passte zusammen. Feinste Apérohäppchen tischte uns die Engel-Crew auf. Ich durfte unseren Ehrenfisch Lotty Almer begrüßen. Sie erzählte uns eine amüsante Geschichte aus ihrer Jugendzeit, denn sie wurde in Sirnach geboren und ist dort aufgewachsen.

Das wunderschöne Riegelhaus aus dem 19. Jahrhundert mit den rustikalen Stuben und den schön gedeckten Tischen – eine wahre Freude. Claudia Turisser und Fabian Hartmann mit ihrer kleinen Crew servierten uns kulinarische Höhepunkte aus Küche, begleitet mit feinen Weinen, freundlich und aufmerksamen serviert. Zum Auftakt ein Rauchforellenmousse, das auf der Zunge zerfloss, begleitet

Kleiner Apéro mit Köstlichkeiten

Rauchforellenmousse und Aal  
auf Kressecreme mit Tomatenkaviar

Hummerbisque

Confiertes Belper Quellwasser Saiblingfilet und  
gebratene Crevette auf Safran-Kartoffelmoussline  
mit Gemüsestreifen und Champagner Schaum

Crème von der Amalfizitrone  
mit Schokoladen-Mandelkuchen  
und Himbeersorbet

mit Rauchaal auf Kressecreme – ein Hochgenuss! Die Hummerbisque einfach köstlich. Das auf den Punkt gegarte Saiblingfilet aus Belper Quellwasser auf Safran-Kartoffelmoussline, Champagner Schaum und Gemüsestreifen – grosse Klasse. Den Schluss des kulinarischen Mittags bildeten eine Crème von der Amalfizitrone, Schokoladen-Mandelkuchen und Himbeersorbet.

Im Engel spürt man die Freude am Beruf, eine Berufung. Die Leidenschaft die dahinter steckt - grosse Klasse. Claudia und Fabian, wir danken Euch! Hier macht es Freude, Netztreffen zu organisieren. Jeder Gast an diesem sonnigen Samstag verliess das Gasthaus mit viel Lob. Wir freuen sich schon auf das Netztreffen am 26. August 2017.

Erich Messmer, Netzmeister



## Auch Hohentwiel und Zeppelin schauten auf uns



See Hotel Off, Meersburg D: Das Team nimmt den verdienten Dank entgegen.

An diesem etwas nebligen Samstagmorgen durfte ich 74 Goldfisch-Liebhaber im Hotel Off begrüßen. An den schön gedeckten Tischen erwartete uns ein richtig tolles Fischessen. Ich durfte unseren Netzmeister Tino Stöckli und Verena Burkhard sowie Netzmeister Hardy Krüger vom Netz 15 begrüßen. Der Blick durch die grosse Fensterfront auf den Bodensee und den im leichten Nebel verschwundenen

Säntis – einfach herrlich. Ich besuchte das Hotel Off mit dem Schiff schon im Sommer und man fühlte sich auf dieser Terrasse mit Blick nach Konstanz und das Schweizer Ufer wie im Paradies. Die Fischküche mit dem aufmerksamen Mitarbeitern und den tollen Weinen aus Meersburg – einfach fein. Michael, Elisabeth und Tochter Rebecca mit ihrer Crew leisteten grosse Arbeit. So kurz vor der

- Apéro Häppchen
- Fruchtig scharfe Mango-Gazpacho an Sauerrahm-Mousse mit hausgebeiztem Lachs
- Bodensee-Felchfilet mit Flusskrebshaube an Verjusschäumchen auf Kürbis – Zuckerschotten – Gemüse
- Zanderfilet an Rieslingsauce Zucchini-Galette Süss-Kartoffelpüree
- Geeister Himbeer-Gugelhupf an lauwarmer Valrhona-Schokoladen-Tarte mit Mandarinsauce

Schonzeit zog Michael Off alle Register der Kochkunst, vom hausgemachten, gebeizten Lachs über das Bodensee-Felchenfilet mit Flusskrebshaube und das perfekt gegarte Zanderfilet war alles vorhanden. Es gab nur Lob von der Gesellschaft. Wir wissen es: Für 74 Personen diese Qualität auf den Teller zu bringen – das bedeutet Fachwissen, Liebe zum Produkt und der Beruf als Leidenschaft. Im Laufe des Nachmittags zeigte sich noch die Sonne. Der Schaufelraddampfer Hohentwiel und der Zeppelin begrüßten uns vom Wasser und aus der Luft aus nächster Nähe, dazu begleitete uns das feine Dessert, geeister Himbeer-Gugelhupf und ein Schokoladen-Tarte mit Mandarinsauce. Ein herzliches Dankeschön an Michael, Elisabeth, den Mitarbeitern und den zahlreich erschienen Gästen. Bis zum 13. Mai 2017 – die Sonne wird an diesem Tage sicher vom Himmel scheinen.

Erich Messmer, Netzmeister



## Hochsommer beim Herbst-Netztreffen



Landgasthaus Bären in Grub: Vize-Netzmeister Walter Wild hat einen «Vogel».

Hochsommerliche Temperaturen am 10.Sept.(!) am Herbstnetztreffen im Bären in Grub. Mit dem erfrischend kühlen Yvorne «Petit Vignoble», offeriert von Urs Fehlmann, Badoux Vins Aigle, empfand man die Hitze auf der sonnenschirmüberdachten Terrasse etwas erträglicher. Zusätzlich abgelenkt durch ein sagenhaftes Apfel-Karottensüppchen mit geräucherter Aal und weiteren Häppli vom Feinsten! Die wiederum vorbildlich goldfischgerecht geschmückte Bodenseestube erwartete uns zum Fischgenuss. Mit Netzmeister Erich Messmer und Vize-Netzmeister Walter Wild sowie mit elf weiteren Teilnehmern aus dem Netz 16 war der Thurgau bestens vertreten. Insgesamt 52 Teilnehmer konnte der Netzmeister begrüßen. Anschliessend luden vier traumhafte Gänge zum Geniessen ein. Auf einen detaillierten Menübeschrieb wird verzichtet. Das kann man nicht mehr beschreiben – das MUSS man ganz einfach erlebt haben! Es war schlichtweg «obergeil», was Dietmar Wild und sein Team auf unsere Teller zauberten. Ein wahrhaftig donnernd endloses Feuerwerk von Geschmackskompositionen! Allerbestens abgerundet durch einen zu-

- Confierte Lachsforelle mit Kürbis und Safran
- Bodenseefisch-Pastete mit knusprigem Zander auf lossem Ratatouille «provençale»
- Seeteufel aus dem Ofen Sensesauce Kartoffelstock Junges Gemüse
- Herbstlicher Dessertteller Carameldessert mit Zwetschgen

vorkommend aufmerksamen Service, dirigiert von Chefin Jeannette Pufahl, der ebenfalls keine Wünsche offen liess. Herzlichen Dank an alle Beteiligten – das war wahrlich ganz grosses Kino! Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Fisch-Highlight im Bären: Das grosse Fischbuffet am Aschermittwoch am 1. März 2017!

Erwin Vogel, Netzmeister





## Hier bleiben keine Wünsche offen...



Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina: Verdankung für einen exzellenten kulinarischen Abend. Steffi Kochendörfer (rechts) führt das Haus mit ihrem Bruder Claudio, der ferienhalber abwesend war.

Mit der Einladung habe ich den goldenen Engadinerherbst angekündigt. Doch dieses Jahr waren die Lärchen noch ziemlich grün und erst jetzt, in der zweiten Oktoberhälfte, wird es langsam golden. Tut mir leid, liebe Unterländer-Goldfische, dass ich Euch diese schönen Bilder nicht bieten konnte. Dafür wurden wir mit dem Fischessen mehr als entschädigt. Die Küchenbrigade gab alles und es war super gut, ja exzellent! Die Zusammenstellung, die Präsentation und der Hauptgang, der Saibling auf den Punkt gegart, wunderbar. Alle freuten sich auf das legendäre Dessertbuffet, auch das liess keine Wünsche offen und ich nehme an, dass sich ab und zu jemand zu sehr verführen liess... Unser Dank geht an den grosszügigen Sponsor des Apéroweins, und die Häppchen wurden vom Hause offeriert. Herzlichen Dank auch an Stephanie

Zanderterrine mit Tomatenmousse und Linsensalat

Kochendörfer's Fischsuppe

Kleines Sorbet von Veltliner Trauben

Saibling an leichter Zitronensauce mit Herbstgemüse und Kartoffelgnocchi

Kochendörfer's Dessertbuffet

Kochendörfer, die mit grosser Ruhe und Übersicht zum guten Gelingen des Abends beigetragen hat. Ein grosses Lob fürs Küchen- und Serviceteam mit einem herzlichen Dankeschön. Grazcha fich.  
Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



## Was wäre das Netz 20 ohne die anderen Netze?



Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch: Team! Bei den «Homanns» kein leeres Wort!

Draussen war es schon recht herbstlich. Die zwanzig «Goldfische» aus vielen verschiedenen Netzen zeigten ihre sonnige Seite und trugen damit viel zu einer sehr gemütlichen Tafelrunde bei. Die kleinen Netztreffen im Engadin haben auch etwas Gutes. Am schön gedeckten Tisch liessen sich interes-

sante Gespräche führen und es war fast möglich, sich vom oberen bis zum unteren Tischende zu unterhalten. Die Küchencrew mit Horst und Daniel Homann, Philippe Weichselbaum und Angelo Marco Pilli haben auch dieses Jahr wieder hervorragende Fischgänge auf die Teller gezaubert. Der charmante

**PRODEGA  
GROWA  
TRANS GOURMET**

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

**Belieferungsgrosshandel:**

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

**Abholgrosshandel:**

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



## Willkommen im Goldenen Fisch



**Seit der Ausgabe September (Nr. 157)  
sind unserer Tafelgesellschaft folgende  
Neumitglieder beigetreten:**

- Heinrich Bliggenstorfer, Dietlikon
- Dieter Gerstner, Allensbach (D)
- Peter und Rudolf Hefti, Schwanden
- Benjamin Lanz, Nonnenhorn (D)
- Margaretha Lerch, Sumiswald
- Claire und Hans Leugger, Güttingen
- Sandra Loretan-Matteotti, Leukerbad
- Esther und Richard Stäheli, Uttwil
- Marlis und Max Steiner, Kesswil



Fischstäbchen an Wasabi-Schaum

Thunfisch – Saibling – Mango Apfel

Bachforelle mit Schlutzkrapfen und Schnittlauchschaum

Felchenfilet an Tomaten-Zitronengras-Jus  
mit Pfifferlingen und Radischen aus Ravaisch

Zander vom Grill mit zweierlei vom Knollensellerie,  
Babyspinat und Trüffeljus

Estragon-Vollmilchschaum  
mit Apfelsorbet und Kerbel-Öl

Die Joghurette

Service mit Manuela Denoth und Daniel Homann hat viel zum guten Gelingen beigetragen. Ich möchte allen, im speziellen der Familie Homann, ein ganz herzliches Dankeschön sagen, dass wir jedes Jahr so herzlich empfangen werden und einige schöne Stunden in Samnaun-Ravaisch verbringen dürfen. Ein gelungenes Weekend und ich bin sicher, wir haben wieder neue Homannfans gefunden. Grazcha fich für alles.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin





## Der herzliche Schlusspunkt

...gesehen im Landgasthaus Bären, Grub.  
Bären-Chefin Jeannette Pufahl – mit Herz!

Haben Sie unsere neue Homepage schon besucht?  
[www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch)

## Impressum

### Redaktion:

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

### Druck:

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

### Geschäftsstelle:

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

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

## Termine 2017



So 08.01. (A)	Netztreffen (Neujahrsbegrüssung) 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Erwin Vogel
Sa 21.01. (M)	Tafelübergabe und Netztreffen 10 – Luzern Gasthof Tell, Gisikon	Fabrizio Gessa
So 22.01. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfeld	Erich Messmer
Sa 28.01. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Gasthaus Salmen, Rheinau	Hardy Krüger
Sa 28.01. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Landgasthof Mühleholz am See, Retschwil	Max Soller
Sa 04.02. (A)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Restaurant Intermezzo im Kongresshaus, Zürich	Peter Arndt
Fr 17.02. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Sa 25.02. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Ristorante La Caletta, Muri	Marianne Wenger
Mi 01.03. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthof Bären, Grub AR	Erwin Vogel
Sa 11.03. (T)	Netzmeistertagung 15 – Schaffhausen / Thur Sommerlust, Schaffhausen	Geschäftsstelle
So 12.03. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde, Tägerwil	Erich Messmer
Sa 18.03. (M)	Netztreffen 21 – Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta Ascona	Janine Bürge
So 19.03. (M)	Tafelübergabe und 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 Hotel Ambassador Restaurant «Opera», Zürich	Peter Arndt
Sa 01.04. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn 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 und Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Max Soller
Sa 06.05. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell 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 Rest. Lindenhof, Unterägeri	Urs Neher
Fr-So 19.-21.05. (T)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 6 – Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental, Rest, 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 Rest. Fischerstübli, Schwendi	Markus Krüger
So 28.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
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