



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



© Valperca/La Perche Loë

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH

Premium Traiteursaucen
Qualität, die man schmecken kann

Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Redaktion

Andrea Dängeli
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Timon Ziwica
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 373 33 09

Druck

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

Auflage 2600 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im März 2022: 15. Februar 2022
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTRO **SUISSE**

Netztreffen

Netz 12	Zeno's, Zug	4
Netz 05	Grenchner Hof, Grenchen	4
Netz 15	Kundelfingerhof, Schlatt	5
Netz 08	Schiff, Rheinfelden	5
Netz 09	Zur Heimat, Ehrendingen	6
Netz 19	Riet, Balzers	6
Netz 14	Zur Burg, Meilen	7
Netz 08	Park-Hotel, Rheinfelden, Ehrenfischtreffen	8
Netz 20	Homann, Samnaun	9
Netz 10	Alpenhotel, Melchsee-Frutt	9
Netz 02	Ambassador, Brig	10
Netz 06	Zunft zu Webern, Bern	10
Netz 13	Alte Post, Kaiserstuhl	11
Netz 04	Schiff am See, Murten	12
Netz 19	Seehof, Walenstadt	13
Netz 12	Waldstätterhof, Brunnen	14
Netz 12	Bellevue, Brunnen	14
Netz 16	Krone, Ermatingen	15
Netz 17	Löwen, Tübach	16
Netz 13	Zum Wyberg, Teufen	17
Netz 15	Zur Rheingerbe, Stein am Rhein	18
Netz 19	Schlössli Sax, Sax	18
Netz 05	La Couronne, Solothurn	19
Netz 02	Landhaus, Münster/Goms	20
Netz 08	Parkhotel, Rheinfelden, SwissShrimps, mit Netz 14/18	22/23
Netz 16	Löwen, Weinfelden	23
Netz 20	Kochendörfer's, Pontresina	24
Netz 17	HafenBuffet, Rorschach	24
Netz 15	Alte Rheinmühle, Büsingen	25
Netz 13	Bianchi, Zürich	26
Netz 12	Hinterburgmühle, Neuheim, Tafelübergabe	28
Netz 05	Seeblick, Möringen	29

Weiteres

Editorial	3
Nachruf, Marianne Thoma 	7
Fischaufzucht, Restaurant und Seehotel Delphin	11
Restaurant Ioannis in Zürich	13
Degustation «Maison Mauler»	15
HUG Creative Tartelettes Contest	16
Ceposa, Antipasti-Manufaktur	17
Gedicht «Der Hecht»	20
«Züri-Fisch», Frischeparadies Zürich	21
Wettbewerb	25
Kikkoman-Rezept	26
Netzmeistertagung 2021	27
Gusto22	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31
Termine	32

Übrigens:

Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldenerfisch.ch/Aktuelles von jedem Anlass eine **Fotogalerie** mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können.





Editorial

Mit den besten Wünschen



Normalerweise blicken wir Ende Jahr zurück, wir sinnieren, rekapitulieren und überlegen uns, was wir im nächsten Jahr besser machen können.

Nun, nach den beiden Jahren 2020 und 2021 tut man sicher gut daran, den Blick direkt nach vorne zu richten, die Gedanken in die Zukunft zu weisen und sich hier und heute daran zu erfreuen, was wir trotz aller Widrigkeiten alles zusammen geschafft haben und noch schaffen werden. Unser erklärtes Ziel ist es, im Jahr 2022 mehr Neumitglieder zu gewinnen, als Austritte verzeichnen zu müssen. Dürfen wir weiterhin auf Eure Unterstützung zählen, nach dem Motto: Mitglieder werben Mitglieder?

Eine Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft macht sich auch ganz gut als Geschenk unter dem Weihnachtsbaum oder zum Geburtstag, schenkt man so doch über mehrere Monate wunderbare Fisch-Essen in bester Gesellschaft, an die man sich bestimmt gerne erinnern wird.

Wir bei der Tafelgesellschaft freuen uns auf das Kommende. Wir sind dankbar und stolz, dass wir den Kurs unseres Schiffes halten konnten, richten erneut die Segel und steuern volle Kraft voraus. So sagen wir auch Euch allen, liebe Goldfisch-Familie, liebe Freunde und Botschafter des Goldenen Fisches, vor allem auch liebe Ehrenamtliche, herzlichen Dank für die Treue und den Zusammenhalt! Wir wünschen Euch frohe, erholsame Festtage, einen guten Jahreswechsel, gute Gesundheit und uns allen viel Kraft für 2022. Im Namen der ganzen Vorsteherschaft, Euer

Hansjürg Gugger, Tafelmeister a.i.

Anzeige

Himmlisch

Ihr Comestibles-Spezialist
für Fisch und Fleisch.

Heute bestellen, morgen geliefert

Mehr Informationen dazu finden Sie auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 20. August 2021

Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Zeno's Spezialitätenrestaurant – ein Magnet! Tafelmeister, Ehrenfische, Gäste freuten sich und genossen. Ein Bilderbuchabend auf der Terrasse stimmte die 60 Goldfische auf die kulinarischen Höhenflüge ein. Die Fischknusperli waren ein Traum. Selbst Fischkenner fanden nicht heraus, welches Egli, Weissfisch oder Felchen war. Alle schmeckten unübertrefflich. Beim 6. Netztreffen 2021 konnte ich meinem abgetretenen Vize-Netzmeister Guido Lurati für seine Unterstützung in den letzten Jahren danken. Nun geniesst er mit seiner Frau Rita die Freiheit und das Reisen. Bleibt gesund und alles Gute.

Im Restaurant wurden wir von Sibylle, Zeno's Frau, und ihren Helferinnen verwöhnt. Ich sage: Danke 1000!

Urs Neher, Netzmeister



Dem Vize-Netzmeister gebührt Dank



Gazpacho mit Rauchforellensstreifen

Zugersee Egli-Filets pochiert,
an Limetten-Kräutersauce,
Safrankartoffeln und Blattspinat

Zugersee Felchenfilets gebraten,
mit Eierschwämmli, an Salbeibutter,
Tomatenrisotto

Beeren-Träumli
mit Zitronen-Ingwerschaum

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 21. August 2021

Grenchner Hof, Grenchen



Robi und die wirklich grossen Weinflaschen

Ein toller Aufenthalt in Grenchen bei Robi Laski, davon zeugte auch, dass sich die letzten Teilnehmer erst gegen Abend auf den Heimweg begaben. Exklusiv für uns wurde gekocht und serviert. Bereits vor Beginn des Treffens fand sich schon mehr als die Hälfte der Gäste ein und genoss den vom Haus offerierten Apéro unter den lauschigen Bäumen. Der erste Gang wurde noch im Garten serviert. Vor dem Hauptgang gewährte uns Robi einen Blick in seinen exklusiven Weinkeller, mit Weinflaschen, deren Preise einem kleinen Mittelklasse-Auto entsprechen. Die Freude des Personals und von Robi, uns Gäste verwöhnen zu dürfen, war spürbar und zum Greifen nah. Wir freuen uns auf das Treffen im Jahr 2022. «Härzliche Dangg em Robi und sim Team».

Dani Karrer, Netzmeister



Egli-Filets im Pinot Grigio-Teig
mit Tartarsauce

Lachs-Panna Cotta
auf Randen-Carpaccio

Hummersuppe mit Wodka

Gebratener Zanderücken, Cassis-
Risotto, Speck, Parmesan-Sauce

Gebratenes Rotbarschfilet, Grill-Gemüse,
Safransauce, Mango-Kartoffeln

Mascarpone-Mousse, Pflaumen-Parfait,
karamellierte Weinbeeren



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 21. August 2021

Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Nachdem die Fernsehsendung SRF-Donnschtig-Jass zeitweise mit Wetterpech zu kämpfen hatte, trafen sich die Goldfische bei herrlichem Sommerwetter zum Apéro im grosszügigen Garten.

Da der Wetterbericht aber unsicher war, hatten unsere Gastgeber in der Gaststube abgedeckt.

Der Kundelfingerhof ist mit über 100 Jahren eine der ältesten Fischzuchten der Schweiz. Nahe des Rheinfalls entspringen die Quellen, deren sprudelndes Wasser den Fischen den einzigartig puren Geschmack schenkt und sie zu Delikatessen werden lässt. Davon konnten wir uns wiederum überzeugen. Der neue Küchenchef Hanspeter Tobler, verwöhnte uns Goldfische mit einem vorzüglichen 4-Gang-Menü.

Willi Keller, Netzmeister



Nicht ganz der «Donnschtig-Jass» ...



Garnelen, Graved Lachsforelle, Wakame, Yuzu

Mais-Schaumsuppe, Kundelfinger Saibling, Brotchip

Kundelfinger Lachsforelle, Eierschwämmli, Schwarzer Reis, Senf-Sherry-Sauce

Mascarpone-Crème, Lavendel, Amarena-Kirschen

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 21. August 2021

Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden



Nocken von Felchen aus dem Hallwilersee auf rotem Linsenbeet, eingelegte Gurken-Röschen von unserer Urban-Gardening-Terrasse

Weissweinsuppe, konfiertter Kundelfinger-Saibling, Selleriepurée

Gebratenes Bündner Lachsfilet, Cognac-Schaum, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, Duett von Baby-Rüebli

Basilikum-Joghurtglace mit dunklem Schokoladen-Mousse, Beeren der Saison

Von der gesamten Schiffs-Crew wurden wir aufs Herzlichste empfangen. Man fühlte sich als Gast sofort wohl im schönen Ambiente des Schiffes. Nach dem Apéro auf der Rheinterrasse begaben wir uns in das Restaurant Rhyblick, Das von Küchenchef Daniel Schindler und seinem Team kreierte Menu war vom Allerfeinsten, wunderbar zubereitet und angerichtet.



Der gebratene Lachs war exakt auf den Punkt gebraten und schmeckte vorzüglich. Ein grosser Dank geht an die Service-Mitarbeiter für ihren tadellosen Service und an die Küche für ihre kreative Zubereitung der Gänge. Das Netztreffen wird uns in jeder Hinsicht in bester Erinnerung bleiben.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Die Schiffs-Crew



Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau / Luzerner Hinterland am 22. August 2021



Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Die «Heimat», ein Treffpunkt für Geniesser, mit Produkten von höchster Qualität. Einmal mehr, genossen wir die Kochkunst der «jungen Wilden». Wir wussten, dass Tim uns mit Leidenschaft verwöhnen wird. Schon mit dem Apéro hat er uns auf eine kulinarische Reise entführt. Nun durfte ich meine Gästeschar zu Tisch bitten. Es gab viel zu reden, da wir im Netz 09 dieses Jahr einen kulinarischen Höhepunkt nach dem anderen hatten. Das Menu war vom

Feinsten. Jeder Gang war gekonnt angeordnet und Tim hat uns zu jedem einzelnen einen hervorragenden Wein kredenzt. Lieber Tim, liebes Team. Euer Engagement wirkt sich auf Eure Philosophie aus, wie in der Homepage zu lesen «Wir befinden uns stets auf Entdeckungsfahrt für den Gaumen, durch Leidenschaft für bestes Essen und auserlesene Tropfen!» Wir alle sind sehr stolz auf Euch!

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Auf den «Erlebnispfad» von Tim Munz



Trio vom Schweizer Saibling
mit Rettich und Erbsen

Jakobsmuschel mit Gurke
und Bergamotte

Seeteufel mit Chorizo überbacken
mit Blumenkohl
und Gartenkräutern

Tonka-Mousse mit Cassis
und Haselnüssen

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 28. August 2021

Restaurant Riet, Balzers



Mit schelmischem Lachen tischte Gastronom Peter Büchel das Dessert mit Seezunge auf

Das erste Netztreffen bei Ruth und Peter Büchel bot kulinarische Überraschungen und Gaumenfreude vom Feinsten. Mit grosser Freude durften wir dieses im Restaurant Riet im Fürstentum Liechtenstein abhalten. Zum Aperitif wurden appetitliche Häppchen gereicht, dazu Weine von den Rebbergen unterhalb der Burg Gutenberg, dem Wahrzeichen von Balzers. Mit dem Menu unterstrich Chef Peter Büchel seine Gabe, ungewohnte Kombinationen zu kreieren. Vermeintliche Gegensätze wurden zu geschmackvollen Ergänzungen. Der Zander verstand sich bestens mit dem hausgemachten Schwartenmagen, die Riesencrevette mit dem einheimischen Hirsch. Und auf dem Dessertteller prangte ein Stückchen karamellisierte Seezunge! Alles wurde von Chef und Lehrling (!) liebevoll zubereitet und von Ruth und ihrem Serviceteam perfekt in Szene gesetzt.

Markus Krüger, Netzmeister



Serviettenknödel, Pilze,
Rauchlachs

Meerrettich,
Schwartenmagen, Zander, Oliven,
Kapern, Kräuter

Fischsuppe, Safran

Black Tiger, Hirsch,
Rotweinessenz, Risotto

Beeren, Glacé,
Krapfen, Seezunge



Netztreffen Netz 14, Zürichsee / Oberland am 27. und 28. August 2021

Wirtschaft zur Burg, Meilen



Kalte pikante
Tomaten-Aprikosensuppe
mit Minze, Mousseline
von der Zürichsee-Schleie

Terrine vom geräucherten
Zürichsee-Karpfen,
Stangensellerie

Gekräutertes
Zürichsee-Hechtfilet,
Randen-Kohlräbli
und Safran-Risotto

Mandel-Grand Marnier-
Parfait Glacé
mit weissem Pfirsich

Der Samstag war innert 4 Tagen ausgebucht, am Freitag hätte es noch Platz gehabt. Sowohl am Freitag-Abend als auch am Samstag-Mittag, konnten wir den Apéro bei Sonnenschein im Garten geniessen. In den altherwürdigen Stuben erwartete uns ein köstliches und sehr schön präsentiertes Menu, das keine Wünsche offenliess. Bei angeregten Gesprächen sass man bis gegen Mitternacht, bzw. bis am späten Nachmittag beisammen und ging in Vorfreude auf das nächste Treffen beschwingt nach Hause.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Zwei-Hauben-Koch Turi Thoma in Aktion



Netzmeister Hermann Scherrer (16) zu Gast

Nachruf Marianne Thoma Wirtschaft zur Burg, Meilen

Anfangs November ist unsere liebe Gastgeberin Marianne Thoma leider unerwartet und plötzlich gestorben. Noch am Tag vor ihrem Geburtstag hatte sie uns bei den Netztreffen vom 27. und 28. August 2021 vortrefflich bedient. Marianne hatte mit ihrem Turi nach Stationen im Muggensturm Bischofszell, im Golf Club Restaurant Dietschberg und in der Villa Villette in Cham endlich auf der Burg Meilen das

passende Lokal gefunden, wo sie mit Turi ihre Gäste auf höchstem kulinarischem Niveau (16 Gault Millau-Punkte) verwöhnen konnte. Wir kondolieren Turi und der Familie ganz herzlich und wünschen ihnen viel Mut und Kraft und Zuversicht. Marianne werden wir stets ein würdiges Andenken bewahren.

**Vreny und Pedro Gruber-Meier,
Netzmeisterin und Vize-Netzmeister**





Ehrenfischtreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 9. September 2021

Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden



Ceviche von der Goldbrasse
mit Mango, Gurke und roten Zwiebeln

Gebratenes Swiss Lachs-Filet mit Swiss
Shrimps an Limetten-Chimichurry,
Safrankartoffeln, Pak Choi

Zwetschgen-Variation

Endlich war es so weit. Acht gutge-
launte Ehrenfische mit PartnerIn-
nen und der neue Tafelmeister ad
interim, Hansjürg Gugger, haben sich
zum Ehrenfisch-Treffen 2021 in Rheinfel-
den eingefunden. Bei prächtigem, war-
mem Herbstwetter durften wir auf der
Terrasse, mit wunderschönem Blick auf
den Rhein, ein fantastisches 3-Gang-
Menu geniessen.

Schon der vom Haus offerierte Weiss-
wein passte perfekt zu den Apéro-Häp-
pli. Die exotisch angehauchte Vorspeise,
Ceviche von der Goldbrasse mit Mango,
Gurke und roten Zwiebeln, mundete vor-
züglich. Den Hauptgang, gebratener



Welch wunderbarer Blick auf den Rhein

Swiss Lachs aus Lostallo mit Swiss
Shrimps und Beilagen, kann man kaum
besser zubereiten. Zur Krönung wurde
eine Zwetschgen-Variation zum Nach-
tisch serviert, welche optisch und im Ge-
schmack nochmals ein voller Genuss
war. Ein Riesenkompliment an die Kü-
chenbrigade, welche alle Register gezo-
gen und alle Ehrenfische mit ihren Krea-
tionen verwöhnt hat.

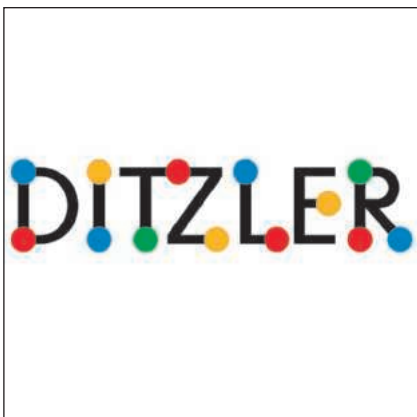
Auch der freundliche und perfekte
Service verdient Anerkennung und ein
grosses Lob.

Ein aufrichtiges Dankeschön an alle
beteiligten Mitarbeiter vom Park-Hotel
am Rhein in Rheinfelden. Eine Adresse
mit kulinarischer Verwöhn-Garantie, die
man bestens weiterempfehlen darf.

Heinz Weber,
Präsident der Ehrenfische



Anzeige





Netztreffen Netz 20, Engadin / Mittelbünden am 11. September 2021

Hotel Haus Homann, Samnaun

Dieses Jahr etwas kleiner, dafür persönlicher. Beim gemütlichen Apéro mit leckeren Häppchen und einem Sauvignon Blanc aus der Steiermark, startete der Abend und alle waren gespannt, was uns das Küchenteam um Daniel Homann dieses Jahr auf den Teller zaubern wird. Wir wurden nicht enttäuscht, die präsentierten Speisen sahen so schön aus, dass es schwierig war zu beginnen und die «Kunstwerke» zu zerstören. Woher all die Ideen mit den kreativen Kombinationen? Es war einfach sehr, sehr gut und ich bin sicher, dass wir am 10. September 2022 wieder kommen werden. Ganz herzlich bedanke ich mich für die Gastfreundschaft, den Apéro, dem Küchenteam Daniel, Larissa Bernet und Angelo, die eine



Gemütlich und familiär im Haus Homann

reife Leistung vollbracht haben. Der Service war durch alle Beteiligten perfekt, die Wünsche wurden einem von den Augen abgelesen. Wir kommen wieder. Grazcha fisch

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Saibling, Thunfisch, Avocado, Karotte

Fischstäbli, Risoni, Tomate, Pesto

Goldbrasse, Broccoli, Mais, Hummersauce

Zander, Lachsforelle, Lauch, Parmesan

Erdbeer-Macarons De Luxe

Netztreffen Netz 10, Luzern am 11. September 2021

Fischers Alpenhotel, Melchsee-Frutt

Mit der Kutsche oder dem Bike ging es zur hauseigenen Kalt-rauch-Lachsräucherei. Beim wunderbaren Lachs-Apéro lernten wir die Besonderheiten der Räucherei in dem für die Bedürfnisse von André Fischer gebauten Ofen kennen. Zurück im höchsten Goldfisch-Restaurant der Schweiz kamen Vreny Meier und Pedro Gruber (NM/VNM 14/18) mit weiteren Gästen dazu. Das von André und seinem Team vorbereitete Dinner war top. Wir genossen einen traumhaften Glacier 51.

Die Zubereitung der Vorspeise, die fein abgeschmeckte Suppe und das Dessert liessen die Geniesser schwelgen. Mireille Plank (VNM) führte mit zwei Gästen den Fischruf mit Bravour durch. Ein herzliches Dankeschön allen Teilnehmern, an André und sein Team, welches uns sehr verwöhnt hat. Ein wunderbares Treffen der unkomplizierten Art. Einen Ausflug auf die Melchsee-Frutt und André's Fischküche kann ich nur empfehlen.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Timbale vom Teriyaki-Thuna mit Mango und Algensalat

Marroni-Suppe mit Sauer-Crème, Wildfleisch-Brunoise

Gebratener Seehecht Glacier 51, Babygemüse, Tagliatelle in Butter, Broccoli mit Mandeln

Duett von weissem und braunem Schokoladen-Mousse mit Rumtopf



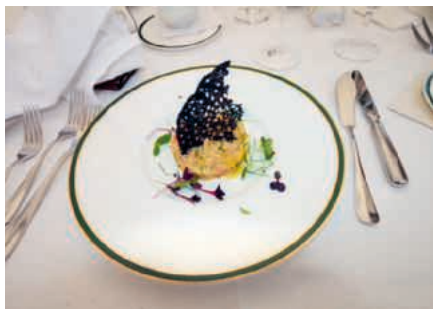
Strahlende Gesichter im höchsten Goldfisch-Restaurant der Schweiz



Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 11. September 2021

Hotel Ambassador, Brig

Trotz Corona konnte ich das erste Mal als Netzmeister im Ambassador 25 Goldfische begrüßen, darunter zwei Neumitglieder. Das Ambassador war, wie jedes Jahr, ein



unvergessliches Erlebnis. Der Apéro wurde von Valperca SA und Dyhrberg AG gesponsert. Das Egli-Tatar, die Fisch-Cipollata, der traumhafte Lachs der Dyhrberg AG und dazu ein Semillon der Fernand Cina SA waren schon den Besuch wert.

Das 5-Gang-Menu aus der Küche des Cheminots Ambassador, war dann der kulinarische Höhepunkt.

Ein gelungener Anlass im wunderschönen Jardin bei traumhaftem Wetter. Es war wohl für alle ein unvergessliches Erlebnis.

Herbert Heldner, Netzmeister



Fischsuppe «Cheminots»

Doradentatar, Goldbrasse mariniert

St. Jacques Jakobsmuscheln, Foie Gras

Zanderfilet, Rucola-Beurre Blanc

Kompott, Vanille-Quarkschaum, Mascarponecrème, Aprikosen

Jubiläums-Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 11. September 2021



Restaurant Zunft zu Webern, Bern

Der Jubiläums-Anlass fand in der wunderschönen, von Sonnenlicht durchfluteten Berner Altstadt statt. Rund 40 Personen genossen die Köstlichkeiten von René Schneider und seinem Team. Als Apéro wurde ein wunderbarer Johannisberg (Sylvaner) mit auf Holzkohle grillierter Dorade mit Wasabi-Schaum unter den eindrucksvollen Arkaden serviert. Den Gästen stand die Erwartung auf weiteres Schlemmerhaftes ins Gesicht geschrieben. René Schneider überzeugte mit

hoher Qualität und Raffinesse der Speisen. Er und sein Küchen- und Serviceteam verstanden es, seine vorzügliche Gourmetküche zu präsentieren. Die ausgezeichnete Weinkarte, die gute Stimmung und intensive Gespräche rundeten den Anlass ab. In einer würdigen Zeremonie übergab der Tafelmeister a.i. die Jubiläumsurkunde und gratulierte René zum 10-jährigen Goldfisch-Jubiläum.

Beat F. Hostettler, Netzmeister



Auf Holzkohle grillierte Dorade mit Wasabi-Schaum

Swiss Lachs von Lostalio auf sämigem Safran-Sauerkraut

Randen-Süppchen mit grillierter Crevette

Tatar von geräucherter Forelle aus der Fischzucht Rubigen auf Burrata mit hausgemachten Bambuskohle-Toast

Klassisches Egli meunière Salzkartoffeln und Gemüse

Sabayon au Marsala, boule de glace vanille



Was für eine Freude ...



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 11. September 2021

Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl



Eglifilet im Bierteig,
Flunderfilet im Curryteig,
Felchenfilet im Rosmarinteig

Tatar vom schottischen Lachs,
Mango, Dill, rosa Pfeffer,
Herbst-Salatstrauss mit Kernen
an Kräuter-Vinaigrette

Kürbiscrème-Suppe mit Curry,
Jakobsmuschel, Rucola-Espuma

Seewolf auf der Haut gebraten,
Rotes Forellen-Filet im Olivenöl gebraten,
Zanderfilet vom Grill mit Kräutern,
auf Risotto Bianco mit Eierschwämmli,
glasierte Cherrytomaten,
kräftiger Barolo-Jus

Rotweinzwetschen, Zimtparfait,
Mango-Cheese Cake,
Dunkles Schoggimousse im Gläsl

Im historischen Gebäude, auf gedeckter Terrasse mit atemberaubender Aussicht auf den Rhein, in der geschichtsträchtigen Altstadt durften wir in familiärer Atmosphäre Gäste von Karin und Urs Schumacher sein. Den offerierten Apéro gab es im gemütlichen Restaurant. Die dreierlei Fischknusperli und der C'D'C bianco 2019 waren ausgezeichnet. Die Netzmeisterin begrüßte 14 Goldfische und drei Gäste bei Schumachers, welche die Fischbeiz in dritter Generation führen. Mit herzlichem

Applaus verdankte man Ihnen und dem kleinen Team das wunderbare Essen. Seit zwei Jahren suchen Schumachers eine Nachfolge für den interessanten Betrieb im charmanten Aargauer Landstädtchen.

Die kommenden Anlässe wie «Muscheln aus Italien & frische Austern aus Irland» oder «Hummer am Rhein» illustrieren die vielen Möglichkeiten dieser Pilgerstätte für Fischliebhaber.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch



Karin & Urs Schumacher führen den schönen Betrieb in der dritten Generation

Fischspezialitäten aus eigener Fischerei

Als ausgezeichnetes Fischrestaurant gibt es für uns keine Kompromisse, wenn es um die Qualität der Ihnen servierten Fische geht. Darum achten und pflegen wir die heimische Fischfauna aktiv und setzen uns für deren nachhaltigen Erhalt ein.



Einfach Gast sein und sich wohl fühlen!

Frisch aus dem See

Wir wollen genau wissen, woher der Fisch kommt, den wir Ihnen, kunstgerecht zubereitet, präsentieren. Deshalb leisten wir uns eine eigene Fischeaufzucht. So wird gewährleistet, dass Sie einen schmackhaften, original Hallwiler-See Fisch genießen können.

Direktverkauf von Fisch

In unserem Laden können Sie fangfrische und geräucherte Fische vom eigenen Räucherofen direkt beziehen.

Restaurant & Seehotel Delphin

Öffnungszeiten

Restaurant & Seehotel

Sommer täglich geöffnet

1. Oktober bis 31. März

Montag geschlossen

Laden Fischerei

Dienstag bis Samstag
von 10.00–16.00 Uhr





Netztreffen Netz 04, Freiburg / Fribourg am 18. September 2021

Hotel Schiff am See, Murten

Eine geschmackvolle Sonnenterrasse mit Blick auf den tiefblauen Murtensee präsentierte sich in der Herbstsonne. Ich durfte treue Goldfische, Gäste, Mitglieder der Vorsteher-schaft und Netzmeister-Kollegen willkommen heissen. Leider musste ich ihnen mitteilen, dass ich mein Amt auf Ende 2021 niederlegen werde. Es war immer mein Ansporn, Goldfische und Gäste zur Teilnahme an Netztreffen zu motivieren. Das charmant servierte 4-Gang Menu, kreiert von Martin Helfer und seinem Team, überzeugte wie immer. Entsprechend fiel auch der Applaus an Stephan und Martin und deren Personal aus. Dass ich zum Abschluss so viel Lob, Dankesworte und Geschenke empfangen durfte, hat mich sehr berührt. Möge meinem Nachfolger/in die gleiche Begeisterung beschieden sein. Zu schnell neigte sich dieses spezielle Netztreffen zu Ende. In Erinnerung bleibt es uns mit all seinen Facetten und der Gewissheit, uns auch in den nächsten Jahren wieder zu sehen.

Manfred Blaser, Netzmeister

Une splendide terrasse ensoleillée avec vue sur le lac de Morat et le Mont Vully s'est présentée aux invités. J'ai pu accueillir des Poissons d'Or fidèles ainsi que des invités, des membres du conseil prévôtal et d'autres maîtres de filet. Malheureusement, j'ai dû les informer que je quitterai mon poste à la fin de 2021. Pour moi, c'était toujours une incitation à motiver mes Poissons d'Or à participer à nos rencontres. Le menu, créé par Martin Helfer et son équipe, et servi avec beaucoup de charme nous a impressionné comme toujours. J'ai été visiblement ému par le fait qu'en tant que maître de filet sortant, que j'ai pu recevoir autant d'éloges, de remerciements et de cadeaux. Je souhaite à mon successeur d'avoir le même enthousiasme. Cette rencontre un peu particulière s'est terminée trop vite, mais on s'en souviendra avec toutes ses facettes comme le repas de poisson, un excellent accueil, des retrouvailles heureuses et la certitude de se revoir dans les années à venir.

Manfred Blaser, Maître de filet



Trio von der Lachsforelle
mit Herbstsalat
im knusprigen Körbchen

Lemongras-Kokos-Süppchen
mit südafrikanischen Scampis

Egli-Filets an Zitronenbutter

Gebratener Seezander
mit Eierschwämmchen

Schokoladen-Schnitte
mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet



Ein frohes Lächeln zum Abschied



Ein wunderbares Netztreffen mit lieben Menschen wird lange in Erinnerung bleiben



Vater und Tochter wirten im Restaurant Ioannis in Zürich



Ioannis Kapetanidis in Aktion

Μεγάλη τιμή και χαρά | Eine grosse Ehre und Freude

Es erfüllt uns mit Stolz, neues Mitglied der Tafelgesellschaft zu sein und wir danken an dieser Stelle fürs Vertrauen und die Aufnahme in diese erlauchte Runde. Mit Freude werden wir das Logo der Tafelgesellschaft publizieren und sind glücklich über diese Auszeichnung. Seit Juni 2020 sind wir in Zürich-Albisrieden, umgeben von top-modernen Neubauten. Jede Woche beziehen wir direkt aus Griechenland, dem Mittelmeer und von unseren Schweizer Fischhändlern frische und auserlesene Fische in Top-Qualität. Ioannis Kapetanidis pflegt einen direkten, persönlichen Kontakt zu seinen Fischlieferanten und sie geniessen sein vollstes Vertrauen. Der fangfrische Fisch wird bei uns traditionell, wie in Griechenland, auf unserem zwei Meter langen Holzkohlegrill mit grosser Sorgfalt und Liebe zubereitet. Wunderbares Olivenöl, frische Kräuter und langjährige Erfahrung sind die wichtigsten Ingredienzien bei der Fischzubereitung. Nebst frischem Fisch und immer wieder wechselnden Fleischgerichten, finden unsere Gäste mediterrane, vegetarische Gerichte und auch Veganern bieten wir eine schöne Auswahl an köstlichen Speisen. Wir legen grossen Wert auf eine saisongerechte Küche mit vielen frischen Zutaten. [An Weihnachten und Silvester bleibt unser Restaurant geöffnet.](#) Wir bieten unseren Gästen ein stimmungsvolles Ambiente für unvergessliche Stunden im Kreise ihrer Liebsten.

Ioannis und Georgia Kapetanidis,
[Restaurant Ioannis, Zürich](#)

Jubiläums-Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 18. September 2021

Hotel Seehof, Walenstadt



Kürbiscrèmesuppe

Forellen-Carpaccio mit
Wasabi-Dressing

Zander auf Pesto-Risotto
mit mediterranem Gemüse

Safran-Rosenwasser-Glacé
mit Pfirsich

Bei schönstem Spätsommerwetter trafen sich Fischgeniesser aus den Netzen 19, 20 und 18 am blau schimmernden Walensee. Der Sommer, der uns in den Monaten zuvor nicht verwöhnt hatte, schien ein schlechtes Gewissen zu haben und drehte noch einmal voll auf. Dennoch begann das Menu herbstlich mit einer kreativ ergänzten Kürbissuppe. Danach kehrte der Sommer auf den Tisch zurück mit einem Forellen-Carpaccio und Zander mit mediterranem Gemüse. Den Schlusspunkt setzte eine Glacé aus Safran-Rosenwasser und Pfirsich. Netzmeister Markus Krüger durfte anschliessend dem Gastgeber-Paar Ines und Marco Biasi die

Urkunde für fünf Jahre ausgezeichnete Fischküche überreichen. Wir freuen uns auf hoffentlich viele weitere schöne Netztreffen im Seehof.

Markus Krüger, Netzmeister



Ines & Marco Biasi freuen sich über die vom Netzmeister überreichte Urkunde



Wirte-Planungssitzung Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Urner-/Lauerzersee am 23. September 2021

Restaurant Waldstätterhof, Brunnen

Planen und Apéro! Rasch waren die vorgesehenen 9 Netztreff-Daten für 2022 im Netz 12 bereinigt und es blieb Zeit für ein fröhliches Beisammensein. Alljährlich im September treffen wir uns, um die vorgesehenen

Daten zu bereinigen sowie Mittag- und Abendanlässe in der Waage zu halten. Das geht zügig über die Bühne und es bleibt Zeit, sich auszutauschen und zu geniessen. Es ist zur Tradition geworden, dass es nach getaner Arbeit einen feinen

Apéro gibt. Diesmal genossen wir ihn auf der sonnigen Terrasse am Vierwaldstättersee bei Ernst Weiss. Ich sage herzlich danke dafür.

Urs Neher, Netzmeister



Die Gastronomen von Netz 12 mit ihrem Netzmeister am schönen Vierwaldstättersee

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 24. September 2021

Seerestaurant Bellevue, Brunnen

Die Bedingungen für ein optimales Netztreffen waren gegeben: Sonniger, milder Abend direkt am See, fröhliche Goldfische, feiner Apéro, was will man mehr? Wir sind Andreas Schmid sehr dankbar, dass er uns die Möglichkeit gegeben hat, ein Netztreffen bei ihm zu organisieren, da wir

leider das Netztreffen im Bahnhöfli Root wegen Unwetterschäden ausfallen lassen mussten. Wie erwartet, wurden wir mit ausgezeichnetem Essen verwöhnt. Vielen herzlichen Dank an Andreas und die Crew.

(Text von der Redaktion geändert)

Urs Neher, Netzmeister



Andreas Schmid mit seinem Team



Hausgemachtes Chnoblbrötli mit zweierlei vom Lachs «Bellevue» auf feinem Blattsalat in der Schale an Dominic's Ruccoladressing

Zartes, fangfrisches Felchenfilet vom Grill «Katarina di Medici», serviert mit Basmatireis

Zartes Zanderfilet unter der Haube «nach Luzerner Art» serviert mit Kurkuma Salzkartoffeln

Dominic's Dessertträumli



Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 25. September 2021

Restaurant Krone, Ermatingen



Zum Apéro in der Gartenlaube wurden nebst 50 Goldfischen auch Markus Krüger, Tafelherr und Netzmeister 19 mit Vize Margot Krüger am schönen Untersee begrüsst.

Im heimeligen Restaurant wurde das grosszügige Menu serviert. Schon die Speisekarte liess einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Guido Baumann zelebrierte sein Können bei jedem

wunderbar angerichteten Gang. Die Liebe zum Beruf und das Herzblut machen die Krone zu einer einmaligen Adresse.

Mit launigen Worten lobte Markus Krüger bei der Urkundenübergabe die Gastgeber und ihr Team für den schönen Anlass und das ausgezeichnete Essen. Auch ich danke Euch im Namen von Hermann Scherrer und der Goldfisch-Mitglieder für Euren unermüdlichen Einsatz und dafür, dass ihr uns seit 10 Jahren mit grosszügigen Netztreffen verwöhnt.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Ein Kretzer (Egli) aus dem Bodensee



10 Jahre Krone Ermatingen



Prosecco Canella, Häppchen vom Lachs, Crevetten und Thon

Currysuppe mit gebratener Crevette

Nüsslisalat garniert mit panierten Jakobsmuscheln und Knobli-Dipp

Egli-Filets mit Trüffelrisotto

König des Untersees in ganzer Grösse gebacken (Kretzer)

Zanderfilet mit sautierten Steinpilzen und Blattspinat

Blutorangensorbet mit Grand Napoleon

Degustation «Maison Mauler»

Im Rahmen eines dreitägigen Doppel-Netztreffens (25.-27. März 2022) der Netze 14/18 und Netz 04, findet am **Samstag 26. März 2022** (verbunden mit einer Carfahrt ins Val de Travers), eine Führung und Degustation bei unserem langjährigen treuen Werbepartner der «Maison Mauler» statt (näheres finden Sie auf unserer Homepage unter «Aktuelles/Anlässe, sh. 31.12.2021).





Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 25. September 2021

Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Der erste Anlass des geplanten doppelten Netztreffens musste mangels Teilnehmenden abgesagt werden. Einige für den Samstagmittag angemeldete Personen entschieden sich, am Sonntagabend dabei zu sein. Somit durfte Vize-Netzmeister Viktor Styger 31 Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie Gäste begrüßen. Der reichhaltige Aperitif konnte trotz Regenwolken noch im Garten genossen werden. Kaum hatte die Gesellschaft im Restaurant Platz genommen, öffnete Petrus die Schleusen. Gabj und Jacques Neher und ihr Team verwöhnten unsere Augen und unseren Gaumen mit einem wunderschön angerichteten und geschmacklich ausgewogenen Menu, welches ihnen die Gesellschaft mit einem kräftigen Applaus verdankte.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Viktor Styger, Gabj & Jacques Neher



Poke Bowl Löwen,
Sushi-Reis, Lachs und Tuna,
Wasabi-Mayo, Edamame,
Mango, Granatapfel, Avocado, Zitrone

Pulpo-Crèmesüpli
mit Blätterteig,
Pulpo und Gemüse-Einlage

Bodensee-Seeforellenfilets vom Grill,
Bunter Gemüse-Strudel,
Zweifarbige Peperoni-Sauce

Dessertvariation «Goldiger Fisch»



Das war der 17. Creative Tartelettes Contest

Am 4. November 2021 war es so weit: Nach einem Jahr Pause wurden in den Räumlichkeiten der Richemont Bäckereifachschule wieder fleissig Tartelettes-Kunstwerke kreiert. Aufgrund der Verschiebung des Finals im Vorjahr mussten die Finalisten lange warten, bis Sie nun endlich Ihr Können unter Beweis stellen konnten! Bereits 2020 wurden die zehn Finalisten von der

Jury aus insgesamt 40 Rezeptdossiers auserkoren. Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative (süsse und herzhaft) Füllungen der HUG Tartelettes als Vorspeise- sowie als Dessert-Teller. Die beiden Erstplatzierten, Mario Siegrist (Kategorie Lernende) und Christina Willi (Kategorie Ausgebildete), können sich über eine Studienreise nach Japan freuen. Creative Tartelettes Contest – das

Engagement von HUG für den Nachwuchs und die Profis! Als einer der ältesten Koch-Wettbewerbe in der Schweiz überhaupt wurde der HUG Creative Tartelettes Contest bereits 2004 ins Leben gerufen. Er bietet für ambitionierte Köche oder Pâtissiers eine ideale Plattform, um ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen.



Christina Willi, Mario Siegrist, die Gewinner





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 30. September 2021

Wirtshus zum Wyberg, Teufen



Das «Wyberg-Herz», Aeschlimanns, kochen mit viel Liebe und Leidenschaft. Peter und Luzia Aeschlimann erarbeiteten sich das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» vor zehn Jahren. Der Sohn Martin Aeschlimann und seine Frau Carol übernahmen den Betrieb vor fünf Jahren und bestätigten die Auszeichnung seither ständig.

Zum Aperitif wurden uns Häppchen offeriert, begleitet von einem Bujard

Lavaux AOC, gesponsert von unserem Mitglied E. Wilhelm von New Sales Ways. Zum 10-Jahre-Jubiläum begrüßte die Netzmeisterin elf Goldfische im neu ausgebauten Saal. Die Urkunde wurde von Tafelherrn Oskar Müller übergeben. Das anspruchsvolle Menu zeugte vom grossen Können von Martin und seiner Crew. Diese, sowie der gepflegte Service wurden mit lebhaftem Applaus verdankt.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch



Die verdiente Urkunde zum Jubiläum



Gebeizte Saibling-Rolle,
mariniertes Gemüse, Sorbet

Kürbis-Suppe mit geräuchertem Wels

Duo vom Zander (gebraten und
Lolli-Pop), Rotkohl und Kartoffel-Pralinen

Apfel-Thymian-Mousse
und -Kompott, Glace

Frisch, frischer, Ceposa!

Die Thurgauer Antipasti-Manufaktur feiert
ihr 25-jähriges Bestehen

Was vor einem Vierteljahrhundert aus reiner Leidenschaft für die mediterrane Lebens- und Esskultur entstanden ist, hat sich inzwischen landesweit als führendes Feinkostunternehmen am Bodensee etabliert. Ceposa ist Anbieter von Spezialitäten und

Köstlichkeiten aus dem Mittelmeer-Raum. Leckere Antipasti, Salsa und Dips werden innert 24 Stunden schweizweit geliefert. So überraschen bei jedem Apéro die sinnlich scharfen Peperoni, kombiniert mit mildem Frischkäse wie «Himmel und Hölle» in jedem Schlemmer-Gaumen. Die Rede ist von den klassischen «Teufelshörnli», die sich im herzhaft gesunden Ceposa-Sortiment längst als Bestseller etabliert haben. Das Geheimnis des Erfolgs? Die veredelten Antipasti-Produkte überzeugen in Gastronomie wie auch im Fach- und Detailhandel durch ihre bedingungslose Frischequalität. Der Urgeschmack für die Sinne – für höchste Genussansprüche.



www.cephosa.com



Jubiläums-Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 02. Oktober 2021

Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein



Trotz Zertifikatspflicht trafen sich gegen 30 Goldfische erwartungsfroh zum Jubiläumsnetztreffen in der Rheingerbe. Nach dem Apéro am Ufer des herbstlichen Rheins versammelten wir uns im ersten Stock zum Jubiläums-Menu. Die Goldfische erfuhren die traurige Nachricht, dass Gabriela und Christof Meier sich von ihrem Betrieb trennen werden. Am 17. Oktober 2021 sollte Schluss sein. So wurde aus dem Jubiläumsanlass auch ein Abschied. Zum letzten Mal überzeugten wir uns von

den Kochkünsten von Christof und seinem Team. Bei der Urkundenübergabe bedankten sich der Tafelherr Martin Immenhauser und der Netzmeister dafür, dass uns die Gastronomen all die Jahre mit herrlichen Fischgerichten verwöhnt haben.

Wir Goldfische wünschen Gabi und Christof für die Zukunft alles Gute. Zum Abschied trug Urs FÜRer noch sein Hecht-Gedicht vor (sh. Seite 20).

Willi Keller, Netzmeister



Jubiläum und Abschied:
Gabriela & Christoph Meier



Ceviche vom Bodensee Saibling
auf Wakame

Bodensee-Fischsuppe

Hecht und Zander mit Pfifferlingen
auf einem Goldfisch

Gefüllter Crêpe mit Beeren
und Erdbeerglace

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 9. Oktober 2021

Schlössli Sax, Sax



Kräutersalat an Honig-Senf-Dressing
mit Miesmuscheln

Gebrautes Zanderfilet
begleitet von Kürbis

Pochiertes Steinbutt-Filet

Marroni-Crème brûlée

Im Schlössli Sax ist nicht nur die Kullisse, sondern auch das Essen fürstlich. Unter herbstlichem Hochnebel fanden sich die Ritter vom Goldfischorden mit ihren Prinzessinnen zu ihrer jährlichen Tafelrunde im Freiherrensitz Sax ein. Der Aperitif, von Schlossherr Jim Bilet offeriert, wurde auf der Terrasse eingenommen. Er bot soviel Köstliches, dass er auch als ersten Menugang bezeichnet werden kann. Dazu wurde wahlweise Champagner oder Saxer Weisswein ausgeschenkt.

Das Menu wurde dann im prächtigen Rittersaal serviert und hat ebenso gemundet, wie die Apérohäppchen zuvor. Leckerbissen aus einheimischen Gewässern und aus dem Meer wechselten sich

ab. Alles war sorgfältig zubereitet und schön angerichtet. Die kleine, aber feine Crew aus Küche und Service wurde mit verdientem Applaus bedacht.

Markus Krüger, Netzmeister



Koch Michael Stadler, flankiert von seinen Eltern – auch Goldfische – und Netzmeister



Netztreffen Netz 05, Bielersee / Solothurn am 2. Oktober 2021

La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn



Filet vom Schweizer
Alpenlachs,
(Lostallo, GR), rote Zwiebel

Solothurner
Weissweinsuppe

Zanderfilet (Lago Maggiore),
Kräuter-Emulsion,
Mais-Clafoutis, Randen,
Ratatouille

Poire «La Couronne»

Endlich durften wir uns im La Couronne treffen. Dem Betrieb wurde die Auszeichnung bereits 2019 verliehen, doch Covid-19 und andere Umstände verunmöglichten es, bisher ein Netztreffen oder die Tafelübergabe durchzuführen. Das La Couronne gilt urkundlich als zweitältestes Gasthaus der Schweiz und ist untrennbar mit der Geschichte der Ambassadors-Stadt Solothurn verbunden. Die lebhafteste Altstadt, die spannende Stadtgeschichte, die aussergewöhnlichen Museen und die individuellen Geschäfte laden auch zum Erleben und Entdecken ein.

Zur Begrüssung offerierte uns Bruno Luterbacher (Les Fils Maye SA, Rides) den Apéro. Aus der Uhrenstadt Grenchen gab sich unser Mitglied und Wirt vom Goldfischrestaurant Grenchnerhof, Robert Laski mit seiner Gattin die Ehre dabei zu sein. Sie freuten sich mit den anwesenden «Goldfischen» über den gelungenen Anlass. Martin Eltschner, Chef de Cuisine, begleitete uns durch die Speisenfolge. Neben seiner «Küchenleistung» mit seinem Team, überzeugte er auch als Kenner des Hauses und der Stadt Solothurn. Dabei wurde er von der

Hotelempfangsleiterin Natascha Lehmann unterstützt. Jonathan Wepfer, Azubi im dritten Jahr, zeichnete für den Service verantwortlich. Manch heikle Frage zum Haus La Couronne beantwortete er schlagfertig und immer zuvorkommend. Es ist eine Freude zu sehen, dass junge Menschen in ihrer Arbeit aufgehen und dies auch den Gästen vermitteln können. Danke Jonathan und für die Zukunft alles Gute. Für den harmonischen Anlass bedanken wir uns beim Team La Couronne Solothurn und freuen uns auf ein Wiedersehen im 2022.

Daniel Karrer, Netzmeister



Die fleissige Crew im zweitältesten Gasthaus der Schweiz mit dem Netzmeister





Jubiläums-Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 9. Oktober 2021

Hotel Restaurant Landhaus, Münster/Goms



Lachsforelle, Whiskey

Seezunge, Champagner

Kabeljau, Wildschwein,
Limetten, Risotto

Loup de Mer, Herbsttrüffel

Allerlei von Beeren

Bei traumhaftem Herbstwetter trafen die Goldfische im Goms ein. Auf der Sonnenterrasse genossen sie, das von den neuen Netz- und Vize-Netzmeistern offerierte Apéro. Beim Sémillon von Fernand Cina, Salgesch, Lachs, Crevetten und Pulpo herrschte bald eine gemütliche Stimmung. Für das Menu wechselte die Gesellschaft in das neu renovierte Restaurant, wo sie ein exklusives 5-Gang-Menü erwartete. Zum Abschluss durfte Hoerbi Heldner dem Besitzer des Betriebs, Simon Weger, die Jubiläums-Urkunde zur 5-jährigen Mitgliedschaft und René Meichtry, den Vize-Orden überreichen. Aufgrund der Corona-Situation finden 3 Netztreffen innert 3 Monaten statt. Wir freuen uns schon auf die nächsten Termine.

Herbert Heldner, Netzmeister



Herbert Heldner gratuliert René Meichtry



Der Hecht

«Ich bin der Hecht, ein Kerl so stramm
ein Räuber frech und gar kein Lamm.
Mein Mantel schwelgt von grün bis braun
und ist so herrlich anzuschauen,
der weisse Bauch ganz elegant,
macht mich der Welt schon sehr
bekannt.»

«Ich fresse gerne andre Fisch,
am liebsten mag ich sie ganz frisch.
Ich jage häufig, lang und viel,
ein voller Magen ist mein Ziel.
Ich bin der tolle Hecht im Teich,
schon bist auch du vor Angst ganz bleich.»

Im Teich schwimmt dieser Fisch so schnell,
gefärbt von dunkel bis zu hell,
macht alle Ufer zum Revier
und jagt dort allerlei Getier.
Ein Blitz – und er packt kräftig zu,
da hat halt niemand seine Ruh.

Das Männchen, Milchner auch genannt,
es scheint vom Weibchen oft gebannt.
Doch Achtung, schnell ist es zu spät
und er in ihren Fang gerät.
Ach Hecht, dann ist's vorbei mit toll,
sie frisst sich ihren Magen voll.
Da kennt sie kein Pardon, oh nein,
bei Weibchen trügt halt oft der Schein.

Urs Fürer, Goldfisch Netz 15

Und wie es will der Zufall dann,
Der Mensch nun kommt hier auf den Plan
und jagt die Rognerin mit List,
die bald schon wieder munter ist.
Der Kampf mit Angel findet statt,
es fragt sich, wer macht wen nun platt.

Es siegt der Mensch,
der Mensch isst Hecht,
der schmeckt in keinem Falle schlecht,
gebraten würzig und auf Beet,
Genuss ist's, der zu schnell vergeht.
Es gibt fast keine Steigerung,
was bleibt ist die Erinnerung.



«Züri-Fisch» – Lokale Produzenten haben Vorrang

Der Trend zu mehr Regionalität, Saisonalität und Bio-Qualität hat sich weiter verstärkt. Deswegen hat das Frischeparadies den «Züri-Fisch» exklusiv im Sortiment



Heutzutage sind viele Fischzuchten im flachen Gelände gebaut und oftmals auch überdacht. Das erleichtert den Betreibern die Arbeit und steigert den Ertrag. Die Fischzucht am Bachtel geht da einen anderen Weg. Die neun Zuchtbecken sind in Terrassen angelegt und das Quellwasser fliesst über eine Höhendifferenz von knapp 30 Metern.

Die Jungfische direkt bei der Quelle und dann je nach Grösse unterteilt, die Saiblinge, die Lachsforellen und die Regenbogenforellen. Da die Fische das ganze Jahr über «in der Natur sind», hängt ihr Wachstum eng mit dem Wetter zusammen. So wachsen sie langsamer als in herkömmlichen Zuchtbetrieben, dafür sind sie robuster und ihr Fleisch fester.

Das Frischeparadies, mit seiner Manufaktur in Zürich Altstetten, vertreibt den Fisch exklusiv. So können sich Gastronomen von den Mitbewerbern abheben und die Konsumenten geniessen frische Qualität und maximale Regionalität. Denn jeder «Züri-Fisch» ist noch vor wenigen Stunden im kalten Quellwasser geschwommen.

Neben dem «Züri-Fisch» mit Culinarium-Label finden sich im Sortiment noch etliche weitere Produkte mit einem kurzen Transportweg. Bio-Wasserbüffel aus dem Freiamt, Schweinefleisch aus Appenzell oder Kaviar aus dem Berner Oberland zum Beispiel.

Publireportage Züri-Fisch,
[Tagblatt der Stadt Zürich](#)



Frischeparadies Zürich
Hardgutstrasse 11
8048 Zürich
044 444 10 20
zuerich@frischeparadies.ch

Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

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

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch



**TRANSGOURMET
PRODEGA**

CEPOSA
Antipasti & Co.
Frisch & handgemacht
seit 1997



Jubiläums-Netztreffen mit Besichtigung SwissShrimps Möhlin
Netze 08 (Basel und Umgebung) und 14/18, am 16. Oktober 2021

Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden



Zum 15-jährigen Jubiläum fanden sich fast 60 Mitglieder ein. Bei dem vom Hause offerierten Apéro lernten sich die Mitglieder der drei Netze näher kennen. Darauf nahmen wir die Plätze im Saal mit dem wunderbaren



Blick auf den ruhig dahinfließenden Rhein ein. Mit grosser Freude begrüsst ich Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger, Tafelherr Oskar Müller mit Ehefrau Vera, Netzmeisterin Vreny Meier und ihren Vize Pedro Gruber. Bei jedem Gang wurden wir mit liebevoll kreativen Köstlichkeiten vom Feinsten verwöhnt. Grosser Dank gebührt auch dem flinken, äusserst freundlichen Service. Vor dem Dessert überreichte Hansjürg Gugger dem stolzen Markus Bisig die Jubiläumsurkunde. Ein herzliches Dankeschön auch an Frau Bürgin von «SwissShrimps» für das «Bhaltis» für alle Teilnehmenden. Das Netztreffen mit unseren Freunden aus der Region Zürich war ein voller Erfolg.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Heiss geräucherter Lachs, Selleriecrème,
Buchweizenblinis

Süsskartoffel-Kokos-Süppchen,
Seeteufelwürfel, Korianderöl

Chartreuse vom Brüggli-Saibling,
flüssiger Kern aus einem SwissShrimps-
Coulis, Safranschaum, SwissShrimps-
Duo, rote Linsen, Pak-Choi

Geeiste Quittensuppe, hausgemachtes
Holunderbeer-Sorbet, Mandelchip



Der Stolz über ein gelungenes gemeinsames Netztreffen der Netze 08 und 14/18 steht allen ins Gesicht geschrieben



Das Rahmenprogramm: Besichtigung der SwissShrimps in Möhlin

Eine äusserst lehrreiche Besichtigung. Die Fahrt hat sich mehr als gelohnt. Bereits im Korridor erfuhr man auf Bildtafeln das Wesentliche. Samuel Hohler erläuterte den Werdegang des erfolgreichen Startups. Viele geniale Ideen wurden verwirklicht. Die Saline Riburg heizt durch

ihre Abwärme die Aufzuchtbecken auf 28°C. Dank Biofilterung des Wassers braucht es keine Antibiotika. Die kurzen Transportwege erlauben die Lieferung von Shrimps in Sushi-Qualität (ohne Tiefkühlung) an Gastronomie und Privatkunden. Der ökologische Fussabdruck ist rund dreimal kleiner als derjenige von Shrimps aus Übersee, und vergleichbar

mit dem der Fische in den Betrieben der Tafelgesellschaft. Dadurch sind die Shrimps jedoch fast doppelt so teuer wie die ausländischen. Geheimtipp: «Tagesfang» zum fast halben Preis bestellen. Zum Schluss erhielten alle eine Kühltasche mit Shrimps und Salinensalz.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Hier werden die winzigen Post-Larven entwickelt

Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 15. und 17. Oktober 2021

Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden



Apérogebäck mit Prosecco

Zanderterrine
mit Kürbis-Linsensalat

Saiblingsfilet
mit Karotten-Kohlrabigemüse
und Pfifferlingen
im Blätterteigkissen

Zandertranche auf Safransauce,
Kefen und Kartoffel-Selleriepurée

Birnentörtchen
mit Schokoladenmousse und Rahm

Auch Weinfelden im schönen Thurgau, hat seinen Goldfisch. Thomas, was Du mit Deiner Mannschaft auf die Teller gezaubert hast, war vom Feinsten! Es war uns eine Ehre, bei Dir einzukehren und das Jubiläum «5 Jahre ausgezeichnete Fischküche» zu feiern. Wir alle waren einmal mehr von der Kreativität, und den wunderschönen Tellern begeistert. Es war ein Augen- und Gaumenschmaus. Wir hoffen, dass Du uns noch viele Jahre mit

deiner Kochkunst verwöhnen wirst. Alles Gute, mach weiter so und bewahre Dir Deine Ruhe und Gelassenheit. Wir danken Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger für seine ehrenvollen Worte bei der Überreichung der Urkunde an den Gastgeber Thomas Bodenmann. Wir hoffen, dass sich viele Jahre als toller Goldfisch-Betrieb nahtlos anschliessen werden.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Thomas Bodenmann, unser Gastgeber



Das Team darf stolz sein auf seine Leistung



Jubiläums-Netztreffen Netz 20, Engadin / Mittelbünden am 22. Oktober 2021

Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina



Wie so oft, wenn wir unser Pontresiner-Netztreffen haben, ist ein richtig goldener Herbsttag, wie wir ihn uns vorstellen. Fast kitschig blauer Himmel, Sonnenschein und wunderbare goldene Farben der Lärchen. So golden war auch der Anlass. Es begann mit einem super Apéro, herzlichen Dank an Claudio Kochendörfer. Der neue Küchenchef Claudio Della Pedrina und Crew, hat die Chance gepackt und ein



Geräucherter Swiss Alpine Lachs
aus Lostallo, mariniertes Saiblingstatar
aus Silvaplana, Brioche-Toast

Currysuppe mit Herbstmelone,
fein geschnittene Crevetten

Kleines Champagner-Sorbet
mit frischen Trauben

Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln,
Safransauce, Gemüse und Basmati-Reis

Kochendörfer's Dessertbuffet

vorzügliches Menu zusammengestellt. Das obligate leckere Dessertbuffet war noch das «Tüpfli auf dem i». Wir alle bedanken uns ganz herzlich bei allen, der Küche, dem Service und natürlich bei Claudio und Stefanie Kochendörfer. Es ist verdient, dem Goldfisch 36 Jahre anzugehören und wir hoffen auf viele weitere Jahre. Grazcha fisch.

Vreni Jost, Netzmeisterin



Claudio Kochendörfer, Vreni Jost und Claudio Della Pedrina

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 23. Oktober 2021

HafenBuffet, Rorschach

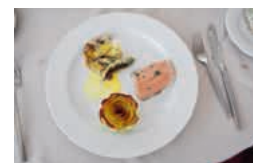
Am Samstag fand bereits zum fünften Mal die traditionelle «Tavolata» im HafenBuffet Rorschach statt. Auch dieses Mal haben sich leider nur zwanzig Gäste angemeldet. Wenn man bedenkt mit welch grossem Aufwand und mit wieviel Herzblut unser Küchenchef Christoph Brändle die Tavolata vorbereitet hat, wäre ihm eine

grössere Teilnehmerzahl gegönnt gewesen. Die Gastgeberin Celina Diethelm hat uns mit ihrer Crew wie immer sehr kompetent und freundlich bedient. Die Anwesenden waren alle sehr begeistert und freuen sich jetzt schon auf nächstes Jahr. Hoffentlich in grosser Anzahl.

Marcello Gentina, Netzmeister



Ein Besuch im HafenBuffet lohnt sich allemal



Pulpo-Salat, Lachstatar,
Gambas al ajillo, Felchenknusperli,
Tartarsauce, geräucherter Zander,
Apfel-Selleriekraut,
Crevetten-Frühlingsrolle

Hummer, Kürbis-Apfel-Chutney

Konfierter Saibling,
Egli, Kabeljau, Safran-Risotto,
Kartoffel-Rosen, Gemüse

Kürbisküchlein, Vanilleglace



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 23. Oktober 2021

Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen



Angeregte Gespräche in der Rheinmühle



Nach der Covid-Schliessung konnte Ende Oktober 2021 das ausgefallene Treffen doch noch durchgeführt werden. Markus Hempel empfing uns mit seinem Team in der historischen Gaststube. Ein Blick in die Menu-Karte zeigte, dass uns diesmal ein etwas anders zusammengestelltes Menu serviert werden würde. Nicht alle hatten Freude daran. Markus stellte aber seine Flexibilität unter Beweis und änderte das Menu für diejenigen, welche sich an ihn, beziehungsweise an den Netzmeister wandten. Wenn auch die Kombination der Speisen etwas mutig war, überzeugte die gekonnte Zubereitung und wir konnten ein feines 4-Gang-Menu geniessen. Die Würdigung und Verdankung erfolgte fachkundig durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein. Dabei wies er darauf hin, dass in der Alten Rheinmühle seine berufliche Laufbahn begonnen hatte.

Willi Keller, Netzmeister



Geräucherter Aal
mit zweierlei von der Rande
mit Gurke und Nüsslisalat

Seezungenröllchen
an Weissweinschaum mit sautiertem
Blattspinat und Sepia-Reis

Konfierter Pulpo mit Kürbisragout,
Rosenkohlblätter und Topinamburpurée

Variation von der Birne
mit lauwarmem Schokoladenkuchen

Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.00 belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von der Firma «Chäsbueb». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wie wird der Kretzer auch noch genannt (drei Wörter)?

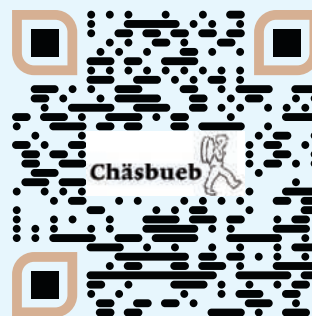
Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Rita Gugger und Andrea Dängeli
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Zu gewinnen gibt es
einen Gutschein im Wert
von Fr. 50.00 für ein
Goldfisch-Restaurant Eurer
Wahl.

**Einsendeschluss
ist der 15. Januar 2022
Viel Glück!**



Der Chäsbueb geht online
Heute bestellt, morgen geliefert

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs
der Ausgabe 177 ist:
Salimah Werfeli aus Hägendorf
Herzliche Gratulation!

Über den Wettbewerb wird keine
Korrespondenz geführt.



Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich / Thur am 24. Oktober 2021

Ristorante Bianchi, Zürich



Ein Gemeinschaftswerk der Familien Bianchi und Bindella feiert 10 Jahre Goldfisch. Der Apéro im Freien vor der imposanten Altstadtkulisse verlieh dem Anlass ein passendes südliches Flair. Die Mini-Käsequiches und Crostini mit Thunfisch-Mousse harmonierten mit einem Sauvignon Blanc «Gemella» und dem Prosecco Casa Canevel wunderbar. Die Netzmeisterin Irene konnte 59 Gäste begrüßen, worunter Tafelherren, Netzmeister aus anderen Netzen sowie Freunde aus der Chaîne. Paulo Alexandre als Geschäftsführer, Urs Ostwalder als Stv. und dem Küchenchef Lucio Paiano wurde gedankt

und zum Jubiläum gratuliert. Franco Bianchi und Luca Bianchi sowie Rudi Bindella jr. vertraten ihre Familien würdig. Stefan Heinzemann und Tamara Sprung durften wir als neue Goldfisch-Mitglieder aufnehmen.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch



Küche & Service des Ristorante Bianchi



Gin-beizter Lachs,
Apfel-Selleriesalat, Kalamansi-Sauce

Kübiscrème-Suppe, pikante Flusskrebse

Gebratenes Zanderfilet,
Rotkraut, Birnen, Kartoffelpurée,
Champagnersauce

Hausgemachte Panna Cotta,
Rotwein-Zwetschgen



M. Krüger (TH), Urs Osterwalder, Paulo Alexandre, I. Demuth (NM), W. Meier (Ehrenfisch), Franco Bianchi, O. Müller (TH)

Anzeige



Rezept: Bruschetta mit Thunfisch-Avocado-Tatar

Zubereitung

Thunfisch, Frühlingszwiebel, Avocado und Cherrytomaten fein würfeln und mischen. 2 Esslöffel Limettensaft, Wasabipaste und Sojasauce verrühren, mit der Thunfisch-Mischung vermischen und mit Pfeffer würzen. Die Butter mit der abgeriebenen Limettenschale verrühren.

Baguettescheiben im Backofen oder Toaster rösten, mit Limettenbutter bestreichen, mit Thunfisch-Avocado-Tatar belegen. Anschliessend mit Koriander garniert servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g frischer Thunfisch
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Avocado
- 100 g Cherrytomaten
- ½ unbehandelte Limette
- 1 TL Wasabipaste
- 4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 1 Prise weisser Pfeffer
- 40 g Butter
- 8 Scheiben Baguette
- einige Korianderblättchen



Netzmeistertagung am 22. Oktober 2021

Landgasthof Seeblick, Gross/Einsiedeln

Miteinander in die Zukunft: Vor gut 18 Monaten trafen wir uns zur letzten Netzmeistertagung in Büsingen. Nach dem unerwarteten, kurzfristigen Rücktritt des an der Generalversammlung 2020 gewählten Tafelmeisters, musste sich der Vorstand wieder neu konstituieren. Dank der Zusage von Tafelherrn Hansjürg Gugger, die Tafelgesellschaft als Tafelmeister ad interim zu führen, wurde die reibungslose Fortsetzung der Tätigkeiten der Tafelgesellschaft gewährleistet.

In seinem Begrüssungswort an die Anwesenden forderte er dazu auf, weiterhin gemeinsam an der Idee der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu arbeiten. Sein Ziel sei es, Ruhe und Stabilität in die Tafelgesellschaft zu bringen und die Mitgliedererfahrung zu

intensivieren. Wichtiger denn je sei der direkte Draht der NetzmeisterInnen zum Tafelmeister. Damit der Kontakt zwischen Vorstehererschaft und Netzmeister intensiver und vor allem regelmässiger erfolgen kann, werden die 2020 eingeführten virtuellen Zoom-Sitzungen wieder regelmässig stattfinden. Verschiedene Anliegen der anwesenden Netzmeister und Netzmeisterinnen und deren Vize konnten von der Vorstehererschaft beantwortet werden oder wurden zur Prüfung entgegengenommen. Nach drei intensiven Stunden konnten wir den offerierten Apéro mit tollen Valperca-Produkten geniessen, kredenzt mit einem ausgezeichneten Petite Arvine von «Maison Gilliard». Einen grossen Dank an das Wirtepaar Claudia und Marco Heinzer mit Team für das tolle

Essen. Es war ein Genuss. Zum Schluss will ich es nicht versäumen, allen Netzmeisterinnen und Netzmeistern und deren Vize, sowie meinen Kollegen in der Vorstehererschaft und den beiden Arbeitsbienen von der Geschäftsstelle zu danken. Ohne Euch alle würde der «Goldfisch» nicht funktionieren.

Daniel Karrer,
Tafelherr und Netzmeister Netz 05



Weinschaumsuppe,
Sihl-Hechtklösschen

Blattsalate,
Konfierte Valperca-Eggliflets

Zander auf der Haut gebraten,
«Saucen-Gumel»

Kastanien-Halbgefrorenes,
Feigen

Käseplatte «Chäsueb»



Tafelmeister a.i., Vorstehererschaft, Netzmeister und Vize-Netzmeister gaben sich die Ehre ...

Anzeige





Tafelübergabe Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 29. Oktober 2021

Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim



Oskar Müller (VS), Netzmeister, Gastgeberpaar und Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger

Ein weiteres wertvolles Puzzleteil ergänzt unser fantastisches Netz 12. Ich heisse Yvonne Warnier und Hanspeter Sidler, Wirtepaar der Hinterburgmühle, herzlich willkommen in unserem Kreis, wo die Goldfische und Wirte es sehr gut haben miteinander. Wir kennen uns gut, tauschen uns aus und geniessen die feinen Speisen unserer Gastrobetriebe. Es sind treue Goldfische, die kommen und die zur Verfügung stehenden Plätze meist vollständig besetzen. – Einfach grossartig! Ich freue mich, dass wir Euch, geschätzte Yvonne, geschätzter Hanspeter, die Auszeichnungstafel des Goldenen Fisches über-

reichen können. Das ist eine Ehre, die nur Restaurants mit hervorragender Fischküche erhalten. Das wurde an diesem Netztreffen überzeugend und originell bewiesen. Neben der gebratenen Forelle aus dem hauseigenen Weiher hat mir die Kombination Rüebli-Ingwersuppe – Forellenburgerli besonders gemundet. Mit anerkennendem Applaus der Goldfische hat das Wirtepaar die Tafel, die Urkunde und den Goldfisch-Orden erhalten. Mit der Identifikation zum Goldenen Fisch wünsche ich Euch viel Freude und Erfolg.

Urs Neher, Netzmeister



Ceviche von unserer Forelle,
Weiss-Chabis

Rüebli-Ingwersuppe,
Forellenburgerli

Niederwiler Saibling in carpione,
Curry-Couscous

Forelle gebraten aus unserem Weiher,
Salzkartoffeln, Spinat

Zwetschgen-Crumble,
Fior di Latte Glace





Gusto22: die neun besten Kochlernenden der Schweiz

Die Jury des Schweizer Kochverbandes hat entschieden, welche Jungtalente im 2. und 3. Lehrjahr den Sprung ins Finale geschafft haben.

Bereits zum 17. Mal organisiert Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes «gusto». Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr motiviert jedes Jahr rund 100 Jungtalente zur Teilnahme, wovon es jeweils neun ins Finale schaffen. Am 31. März 2022 kochen die Finalteilnehmenden in Baden ihre Vor- und Hauptspeise. Nach 2,5 Stunden muss die Vorspeise und nach weiteren 30 Minuten die Hauptspeise abgegeben werden. Das Ganze natürlich vor den Augen einer kompetenten Jury in der Küche sowie bei der Degustation. Am 1. April 2022 findet im Casino Bern die grosse Show mit Siegerehrung statt. Diese wird ab 17.30 h via Live-Stream auf der Website transgourmet.ch/gusto übertragen. Welche neuen Jungtalente im Finale sind erfahren Sie nach scannen des nebenstehenden QR-Codes. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Preissponsor bei «gusto».

Zu den Finalteilnehmenden:
transgourmet.ch/gusto



transgourmet.ch/gusto

Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee / Solothurn am 30. Oktober 2021



Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen

Endlich fand wieder in meinem zweiten Wohnzimmer ein Netztreffen statt! Zur Feier des Beitritts vor 15 Jahren durften wir uns von Urs Engel und dem Küchenteam, sowie dem Service, Leitung Silvia Engel, verwöhnen lassen. Ein Achtgang-Menü aus einheimischen Gewässern und Feldern stand auf der Speisekarte. Alle unsere Erwartungen wurden übertroffen und manch einem blieb nur das Staunen. Die Speiseabfolge war sensationell zusammen-

gestellt und mit Können auf die Teller drapiert. Wir konnten einfach geniessen. Die Vorstellung der 15-köpfigen Küchen- und Servicecrew, welche für unser Wohlergehen sorgte, entlockte allen ein «Wow». Nicht verwunderlich, dass viele noch am Stammtisch verweilten und die letzten gegen 20:00 Uhr den Heimweg antraten. Danke Urs und Silvia für den Superanlass.

Daniel Karrer, Netzmeister



Die Gratulanten und das Wirtepaar Engel



Blattsalatbouquet, Randensprossen,
geräucherte Bielersee-Lachsforelle

Kürbiscrèmesuppe, Kerbel, eingelegte
Bielersee-Wingerfilets

Blaue Riesencrevetten, Zitronenrisotto

Bielersee-Hecht frittiert, Gerolfinger
Raumsauerkraut, Safran Dill-Mayo

Dim Sum mit Egli-Gemüsefüllung,
Tomatenragoût,
gebratenes Welsfilet, rotes Thaicurry

Marroni-Mousse, Früchtecoulis



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 02:** Pius Fux & Ruth Polling, Visp
Netz 02: Valperca S.A. La Perche Loë, Raron
Netz 06: Beatrice Ritschard, Köniz
Netz 06: Erich & Monika Guggisberg, Limpach
Netz 06: Doris Lehmann, Limpach
Netz 07: Tropenhaus Frutigen, Frutigen
Netz 08: SwissShrimp AG, Rheinfelden
Netz 08: Werner & Helga Baumann, Itingen
Netz 08: Werner & Ursula Lehmann, Basel
Netz 13: Annatina Bitzi, Zürich
Netz 13: Marco Buffo, Neftenbach
Netz 13: Stefan Heinzelmann, Egg b. Zürich
Netz 14: Nils Anderson, Horgen
Netz 16: Charles & Elsbeth Bodenmann, Diessenhofen
Netz 16: Monika Signer, Bürglen
Netz 21: Swiss Alpine Fish AG, Lostallo GR

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Rolando Tilibs & Justine Bregy, Danielle Blöchliger, Irene Demuth, Hermann Scherrer, Monika & Erich Guggisberg, Doris Lehmann, Karin Widmer, René & Kathrin Meyer, Hansjürg Gugger, Oskar Müller, Andreas Bieri

Auch die Firma Casa del Vino heisst unsere Neumitglieder willkommen und verwöhnt sie gleich mit einem Fr. 20.00 Gutschein. Werber erhalten weiterhin einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00.

Wer Ende 2021 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Neu ausgezeichnete Betriebe

- Netz 07:** Restaurant Tropengarten, Frutigen
Netz 13: Restaurant Ioannis, Zürich
Netz 15: Schlössli Wörth, Neuhausen

Wir heissen unsere neuen Familienmitglieder ganz herzlich willkommen in der Tafelgesellschaft.

Haben Sie gewusst, dass Sie jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürfen?
 Haben Sie gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier, Veganer und Fleischgäste?
 Vermerken Sie es bitte auf Ihrer Anmeldung, wenn Sie eine Alternative zum Fischmenu wünschen und geben Sie Ihrem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Vorankündigung

53. Ordentliche Generalversammlung 2022

- Freitag, 6. Mai 2022** (Vorabendprogramm, Dyhrberg Rauchfisch-Buffer)
Samstag, 7. Mai 2022 (Generalversammlung mit Jahresfest) im Hotel Seehof, Walenstadt

Per 31. Dezember 2021 aus dem Goldfisch ausgetreten

- Netz 07:** Hotel Restaurant Holiday, Thun
Netz 08: Hotel & Gasthof Tannenmühle, Grafenhausen
Netz 09: Landgasthof Mühleholz, Retschwil
Netz 14: Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee (Pensionierung Ruth Keller, Neuorientierung Nicolas Keller)
Netz 15: Restaurant u. Hotel zur Rheingerbe Stein am Rhein (Christof-Thomas & Gabriela Meier sind im Oktober 2021 in Pension gegangen)

Wir bedanken uns herzlich für die langjährige Treue und wünschen gute Gesundheit und alles Gute für die Zukunft.

Goldfisch-Informationen

Der [Gasthof Hirschen am See in Obermeilen \(Netz 14\)](#) ist wegen Renovationsarbeiten bis zu Ostern 2022 geschlossen.

[André Fischer](#) ist in Folge Verkaufs des «Fischer's Alpenhotel» ([Netz 10](#)) nun im Bergrestaurant Erzegg anzutreffen.

Im [Netz 08 \(Basel und Umgebung\)](#) wechseln der Netzmeister und der Vize-Netzmeister die Rollen. [Thomas Hänggi](#) wird das Netz weiterhin als Vize-Netzmeister betreuen und [Dominique Brändle](#) wird sich im Mai 2022 als NM zur Wahl stellen. Wir sagen Danke und wünschen beiden weiterhin frohes Schaffen.

Im [Netz 01 \(Romandie\)](#) wird uns NM [Yvan Schick](#) verlassen. Er orientiert sich beruflich neu. Sein Nachfolger wird [Christian Dubugnon](#), ehemaliger NM Netz 01, der auch gleich Netz 04 und somit ebenfalls die Nachfolge von [Manfred Blaser](#) übernimmt. Auch Christian wird sich im Mai 2022 zur Wahl stellen. Wir bedanken uns und wünschen allen dreien von Herzen alles Gute!

Im [Netz 12 \(Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee\)](#) wird [Urs Neher](#) sein Amt als Netzmeister per 7. Mai 2022 (GV) niederlegen. Wir sind auf der Suche nach einem Nachfolger. Auch ihm wünschen wir alles Gute für die Zukunft und danken für seinen langjährigen Einsatz für die Tafelgesellschaft.



Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

In unserer letzten Zeitschrift berichteten wir über die Finalisten des Swiss Culinary Cup 2021. Nun steht fest: Dominik Altorfer (Küchenchef Landgasthaus Leuen in Uitikon Waldegg/ZH) gewann das diesjährige Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden am 4. Oktober 2021.

Innerhalb von zwei Stunden und 45 Minuten mussten die fünf Finalisten ein Amuse-Bouche, ein Hauptgericht sowie eine Süssspeise zubereiten. Die Arbeit der Finalisten in der Küche sowie Geschmack und Präsentation der Speisen wurden von der erfahrenen Jury rund um Jurypräsident Werner Schuhmacher bewertet: darunter keine geringere als **«unsere» Noémie Bernard aus dem Tafelgesellschafts-Gründungsbetrieb Sternen Walchwil.**

Neu wurden schweizweit 19 Restaurants für nachhaltiges Wirten belohnt. Unter den Ausgezeichneten befindet sich der **Tafelgesellschafts-Betrieb Gasthof zur Sonne in Stäfa.** Wir gratulieren herzlich!

Wir werfen die Netze aus

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für ein spannendes Ehrenamt, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle.
info@goldenerfisch.ch

Gönner für den Goldfisch

Twint-Code



Postcheckkonto: 80-24225-1
IBAN-Nummer: CH56 0900 0000 8002 4225 1

Noch auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk? Eine Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft macht viele Male pro Jahr Freude. Für Fr. 100.00 p./a. schenken Sie kulinarische Höhenflüge, geselliges Beisammensein und wertvolle Glücksmomente. Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da. (Rita: 079 706 50 19, Andrea: 079 374 10 98)

Wir trauern um unsere Mitglieder 🐟

- Netz 05:** Marcel Lukas Kissling aus Murten, ehemaliger Gastronom
Restaurant La Croix Blanche Sugiez
Netz 09: Günter Windfelder, Ehrenfisch aus Seon
Netz 14: Marianne Thoma,
Gastronomin Restaurant Burg Meilen
Netz 14: Karin Milz aus Wald / ZH
Netz 17: Werner Henggeler aus Herisau

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Und ... zu guter Letzt

Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können

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

Ich/wir habe(n) heute Ihr Restaurant besucht und bei Ihnen hervorragend gegessen. Herzlichen Dank für den Genuss!

Vornamen(n)/Name(n)

Datum

Anzeige

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in
bester Sashimi-Qualität

Lokale Produktion, umwelt-
freundlich, antibiotikafrei,
stress- & parasitenfrei



Termine (Stand 15.11.2021)

Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos:
www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse, zuständige Netzmeister
 oder Geschäftsstelle



Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
 Erste Lachsräucherei der Schweiz
 und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich



SCHWEIZER KAVIAR



Innerhalb 24h in frischestem
 Zustand in der ganzen
 Schweiz erhältlich.



SCHWEIZER
 KAVIAR AUS
 DEM KANDERTAL
 OONA CAVIAR CH/SHOP

Sa, 08.01., 11:30 Uhr | Netz 16,
 Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
 Gasthaus Engel, Sirnach

So, 09.01., 11:30 Uhr | Netz 16,
 Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
 Gasthaus Engel, Sirnach

Fr, 14.01., Abend | Netz 13,
 Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), **Tafelübergabe**
 IOANNIS Restaurant, Zürich

Sa, 15.01., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
 Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
 Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Sa, 29.01., Mittag | Netz 19,
 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
 Speiserestaurant Adler, Oberriet

Sa, 05.02., 11:30 Uhr | Netz 05,
 Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
 Hotel Bären, Twann

Fr, 18.02., Abend | Netz 12,
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urs Neher](#), Netztreffen
(20-Jahre-Jubiläum)
 Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 19.02., Mittag | Netz 08,
 Basel und Umgebung
[Dominique Brändle](#), Netztreffen
 Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

So, 27.02., Mittag | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
 Romantik Hotel zu den drei Sternen,
 Brunegg

Sa, 05.03., 11:30 Uhr | Netz 10, Luzern
[Mireille Plank](#), Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum aus 2021)
 Gasthof Tell, Gisikon

Sa, 12.03., 11:30 Uhr | Netz 05,
 Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
(45-Jahre-Jubiläum)
 Restaurant Gottstatterhaus, Biel/Bienne

Sa, 12.03., Mittag | Netz 19,
 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
 Schlössli Sax, Sax

Di, 22.03., 11:30 Uhr | Netz 16,
 Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
 Gasthof Schiff, Mammern

Fr, 25.03. bis So, 27.3.
 Netz 14, Zürichsee/Oberland,
 Netz 18, Sihlsee/Walensee
**Ausflug ins Netz 04/Freiburg mit
 Jubiläums-Netztreffen und Netztreffen**
 Hotel Schiff am See, Murten

Fr, 25.03., Abend | Netz 04,
 Fribourg/Freiburg
[Christian Dubugnon](#), Netztreffen
(15-Jahre-Jubiläum) mit Netz 14/18
 Hotel Schiff am See, Murten

Sa, 26.03., Mittag | Netz 12,
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urs Neher](#), Netztreffen
 Restaurant Bahnhofli, Root

So, 27.03., Mittag | Netz 04,
 Fribourg/Freiburg
[Christian Dubugnon](#),
Netztreffen mit Netz 14/18
 Restaurant «See la vie»
 im Hotel Bad Murtensee, Muntelier

So, 27.03., Mittag | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
 Restaurant Schlossgarten, Schöftland

Do, 07.04., ab 09:30 h | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
[Heinz Weber](#), **Ehrenfischtreffen
 mit Programm**
 Seehotel Hallwil, Beinwil

Fr, 08.04., Abend | Netz 13,
 Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
 Landgasthof Sternen, Pfungen

Sa, 16.04., 11:30 Uhr | Netz 05,
 Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
 Zum Alten Schweizer, Twann