

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









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 +41 (0)79 374 10 98 redaktion@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger in Zusammenarbeit mit Sophie Widmer und Lara Hüttenmoser AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle info@goldenerfisch.ch +41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 1

Druck

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

Auflage 2650 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im September 2024: 14. August 2024
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige



Netztreffen

Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen4

Netz 06	Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau	5
Netz 13	Chalet Waldgarten, Bassersdorf	6
Netz 05	Hotel Bären, Twann	6
Netz 17	Restaurant swan21, Wil	7
Netz 09	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg	8
Netz 10	Restaurant Chlöpfen, Eschenbach	9
Netz 16	Gasthof Schiff, Mammern	10
Netz 02	Restaurant Staldbach, Visp	12
Netz 15	Villa Sommerlust, Schaffhausen	12
Netz 16	JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen	13
Netz 05	Restaurant Gottstatterhaus, Biel	14
Netz 18	Landgasthof Seeblick, Gross	15
Netz 10	Landgasthof Zollhaus, Giswil	16
Netz 07	Parkhotel Gunten, Gunten	16
Netz 21	Ristorante San Bernardo, Contra	17
Netz 08	Hotel Restaurant Stadthof, Basel	18
Netz 13	IOANNIS Restaurant, Zürich	18
Netz 10	Hotel Restaurant Friedheim, Weggis	20
Netz 05	La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn	21
Netz 13	Hummer- und Austernbar, Zürich	21
Netz 09	BLUME., Baden	24
Netz 19	Schlössli Sax, Sax	24
Netz 04	Restaurant SchwarzseeStärn, Schwarzsee	25
Netz 12	Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	27
	Weiteres	
Editorial		3
Reismühl	e Nutrex, Eine königliche Auswahl	11
Samantha Buholzer gewinnt «gusto24»		19
Weiterbil	dungsreise der «gusto24»-Teilnehmer	19
denova living & design		22
Weita AG, Reinigungslinien für mehr Nachhaltigkeit		
Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch26		
Vorabend und 55. Generalversammlung 202427-29		
Goldfisch-Wettbewerb30		
Aus den eigenen Gewässern		



Editorial

Verantwortung

«Der strategische Kompass ist wichtig. Nicht was wir sagen, sondern was wir tun, definiert den Erfolg. Manchmal ist weniger mehr, wenn es dafür richtig gut gemacht wird.»

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Goldenen Fischs

«Verantwortung ist vorrangig die Fähigkeit, das eigene Können und die möglichen Folgen von Entscheidungen einzuschätzen und so zu handeln, dass die erwarteten Ziele mit grösster Wahrscheinlichkeit erreicht werden. Häufig ist damit das Bewusstsein verbunden, im Falle des Scheiterns, Schuld und Scham zu tragen». So lautet die Definition von «Verantwortung», wenn man Mister Google fragt oder Wikipedia konsultiert.

Was anfangs noch positiv klingt, wird spätestens im zweiten Satz so nüchtern dargestellt, dass sich bestimmt jeder und jede noch einmal gut überlegt, ob er, bzw. sie, denn wirklich Verantwortung übernehmen kann, will und soll.

Verantwortung bezieht sich auch auf die Verpflichtung, für sein Handeln, seine Entscheidungen und deren Konsequenzen gerade zu stehen. Es beinhaltet die Anerkennung der Auswirkungen unserer Handlungen auf andere Menschen, die Gesellschaft (z. Bsp. auf unseren Verein) und die Umwelt. Verantwortung kann in unserem Fall in verschiedenen Bereichen, wie zum Beispiel in der Vorsteherschaft, als Netzmeister oder bei der Mitgliederwerbung übernommen werden. Klar ist, es ist wichtig, dass wir alle im Goldfisch Verantwortung übernehmen, um zu



verändern, zu entlasten und eine nachhaltige Zukunft zu schaffen.

Im persönlichen Bereich übernehmen wir alle für uns und unsere Mitmenschen täglich und mit jedem Tun oder Nichts-Tun Verantwortung. In diesem Bereich stellen wir uns wohl nicht regelmässig die Frage, soll ich oder soll ich nicht, denn in unserem täglichen Ablauf nehmen wir die übernommene Verantwortung oftmals nicht mehr als solche war. Sie ist Teil einer Gewohnheit und es gibt wenig Grund, daran etwas zu ändern. Oder vielleicht doch? Lohnt es sich, Gewohnheiten zu hinterfragen, wenn wir uns über die Folgen unseres (Nicht)-Handelns Gedanken machen?

Verantwortung übernehmen schafft auch Verbindungen – unser Focus im Jahr 2024. Bitte helft mit, mit Verantwortung Verbindungen zu schaffen! So schaffen wir es hoffentlich, das Vorsteher-Amt «Werbung» neu zu besetzen und mich, sowie die Geschäftsstelle massgebend zu entlasten. Wer diese Verantwortung übernehmen möchte, ist jederzeit herzlich willkommen. Der Dank für diese wichtige ehrenamtliche Aufgabe wäre Euch gewiss. Ich würde mich freuen, wenn jemand aus unseren Reihen sich dazu entschliessen könnte und wünsche Euch allen einen wunderbaren Sommer.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister







Jubiläums-Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 2. März 2024 🖔 5



Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

um ersten Netztreffen des Jahres versammelten sich die Goldfische in der Wirtschaft zum Frieden.

Bereits durften wir das 5-Jahre-Jubiläum feiern. Fabrice und Heidi Bischof verwöhnten uns mit einem 5-Gang Menu. Neben einem Vertreter der Vorsteherschaft, Oskar Müller, durften wir auch zwei Ehrenfische begrüssen.

Der Vize-Netzmeister hob bei seiner fachmännischen Würdigung des Menus

hervor, dass Fabrice bei der Zusammenstellung der einzelnen Gänge ein gewisses Risiko eingegangen sei. Die Harmonie der verschiedenen Aromen hat aber absolut überzeugt! Der Mut zu Unkonventionellem hat sich gelohnt!

So kamen wir Goldfische wiederum in den Genuss eines hervorragenden Fischmenus!

Willi Keller, Netzmeister





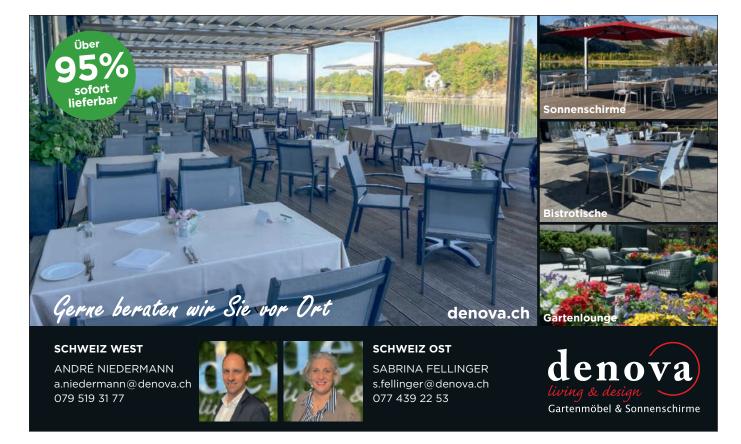
Marinierte Sardellen auf hausgemachtem Brot

Geschmorte Randen Rauchlachs, Frischkäse

Jakobsmuschel, Crevetten Miso-Sauce mit Tofu

Skrei an Langusten-Bisque La Ratte-Kartoffeln, Fenchel

Honig-Bergamotten-Parfait Ananas



Jubiläums-Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 2. März 2024



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau





Sautiertes Eglifilet, Salbeibutter Rotkraut, Vanille Emmentaler Spinat, L'Etivaz

Krustentier-Bisque Crevette im Kartoffel-Mantel

Emmentaler Forellenfilet Limetten-Schaum Randen-Kokos-Gerstotto Gebackene Randen, Lauch

Passionsfrucht Schokoladen-Mousse Haselnuss-Glace

as Jubiläums-Netztreffen stand im Zeichen des 30-jährigen Jubiläums «Goldener Fisch». Mit einem lachenden und einem weinenden Auge, nahmen rund 50 «Goldfische», am (aufgrund der Betriebsaufgabe) letzten Netztreffen teil.

Die gebackenen Zander-Knusperli mit Tartar- und Cocktailsauce waren so lecker, dass man sich beim Apéro zurücknehmen musste. Eglifilet, Krustentier-Bisque und das Emmentaler Forellenfilet wussten mit ihren genial ausgewählten Kompositionen, unsere Gaumen zu begeistern!

Die einfühlsamen Worte von Tafelund Netzmeister berührten die «Goldfische» und die vielen spannenden Gäste.

Unsere charmante Fotografin und Vize-Netzmeisterin Danielle Blöchlinger, verewigte diesen würdigen und grossartigen Anlass.

Wir wünschen dem Wirtepaar und dem ganzen Team alles Gute und vor allem eine großartige Zukunft.

Rolf Blöchlinger und
Beat F. Hostettler, Netzmeister

Interview mit zwei besonderen Gästen: Trix und Cuco (Marc) Dietrich:

Cuco (ehemals «Peter, Sue und Marc»)
Was verbindet dich mit dem Fisch?

Ich bin im Sternzeichen eine Waage und die Fische, bevor sie verkauft werden, werden sie gewogen, um den Preis festzulegen, dies verbindet mich mit dem Fisch ;). Zugleich esse ich sehr gerne Fisch.

Trix

Warst du schon immer ein Fisch-Esser?

Ja seit meiner Kindheit. Am liebsten esse ich Egli und Seezunge meunier (gebraten).

Cuco

Was hast du für Erfahrungen mit dem Sternzeichen Fisch?

Uh! Eigentlich keine (lacht). Meine liebe Trix, mein Vater und meine Schwester sind alle im Sternzeichen Wassermann. Ich finde aber den Fisch ein sehr schönes Tier. Ein Tier mit grosser Freiheit in unseren schönen Gewässern. Aber auch habe ich den Fisch gerne als Gericht. Ich liebe Fisch!

Irix

Wie findest du die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch?

Da Cuco und ich heute das erste Mal an einem Netztreffen teilnehmen, ist es schwierig ein konstruktives Urteil abzugeben. Ich finde die Organisation sehr professionell und mit einer guten Philosophie. Auch das heutige Jubiläums-Netztreffen war eine Bereicherung für uns. Nebst dem wunderbaren Menülernten wir auch spannende Leute kennen. Wir freuen uns auf einen weiteren Anlass der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Beat F. Hostettler, Netzmeister





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 3. März 2024 👯 🚺



Chalet Waldgarten, Bassersdorf

rotz dem kühlen Wetter genossen wir die von Jana Berger und Horst Lotz offerierten Apéro-Häppchen und den von Marlis und Chosy Chanton offerierten Wein im Garten. Herzlichen Dank!

Genau wie vor 10 Jahren reisten die Chantons aus dem Wallis an und kommentierten die passende Weinbegleitung zu jedem Gang.

Die Gastgeberin hat ein wunderbares festliches Jubiläums-Fisch-Menu zubereitet und mit ihrem Küchenteam sehr schön angerichtet. Ein absoluter Geheimtipp aber sind ihre Desserts!

Der Gastgeber und sein Serviceteam waren in drei voll besetzten Räumen mit viel Charme unterwegs. Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger und Tafelherr Oskar Müller begleiteten die Übergabe der 10-Jahre-Jubiläumsurkunde.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin





Makrelenfilet und Makrelensalat geräuchert by Dyhrberg AG

Bisque von Flusskrebsen Pochierte Rotzungenröllchen mit Lachsfüllung

Jubiläumsdessert «Der Goldene Fisch» Kaffee mit Hefti Schoggi aus dem Glarnerland

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 8. März 2024

Hotel Bären, Twann



Hausmarinierter Rubiger Saibling mit seinem Tatar und Saiblingskaviar Senfsauce, Sauerrahm Kräuterblätter

Jakobsmuschel-Meeresfrüchte-Ragout Zitronensauce, Gemüsestreifen Blätterteigkissen

> Hummer-Bisque Cognac, Croûtons

Rotbarschfilets vom Grill Safranbuttersauce, Merlot-Risotto

> Twanner Marc-Parfait eingelegte Sultaninen



in Gast schrieb ins Netzmeister-Gästebuch: «Mit vollem Magen und sehr zufrieden mit Speis und Trank (GO)».

Ja, dieses Jahr war es wieder wie früher, die Gästezahl gegenüber dem Vorjahr ist um das vierfache höher. Bereits am Freitagabend trafen sich Goldfische zum Treberwurstschmaus im Carnotzet des Bären, übrigens Gastbetrieb seit 1526. Vorgängig machten wir uns beim Weinbauern schlau, wie der Marc zur Wurst kommt.

Am Samstag, im gediegenen Speisesaal des Bären, genossen wir das tolle Fischmahl. Die Speisenfolge versprach Gaumenfreude. Die Salzwasser-Fisch-Terrine war nicht jedermanns Sache. Die nächsten Gänge mundeten dann doch allen vorzüglich. Die Bestätigung dafür, die Tafel wurde erst gegen 16 Uhr aufgehoben.

Schlusszitat aus dem Gäste-Buch: «Die letzten Worte der Forelle: «Alles in Butter» (JM)». Merci Marc Dir und Deiner Equipe.

Daniel Karrer, Netzmeister



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 9. März 2024

Restaurant swan21, Wil

Jakobsmuschel-Carpaccio Kopfsalat-Gazpacho Cashew-Crème

Bärlauch-Velouté frittiertes Crevetten-Täschli

> Filet von der Scholle Erbsen-Risotto, Lardo Krustentier-Schaum

> > Rüeblikuchen Rooibos-Sorbet

as Netztreffen im swan21 hatte unter einem schlechten Stern begonnen. Ungewöhnlich viele Gäste hatten in letzter Minute abgesagt und so konnte der erste Gang mit nur 25 Teilnehmern serviert werden. Da das Menu kunstvoll war und dessen Geschmack alle Erwartungen übertroffen hat, wurde der Abend zu einem kulinarischen Highlight. Dem Küchenchef und seiner Crew sei ein grosses Dankeschön auszusprechen. Zum gelungenen Anlass haben auch die Herz-

lichkeit und Professionalität des Servicepersonals beigetragen.

Warum hat der Anlass unter einem schlechten Stern stattgefunden? Als der Schreibende zu Hause die Fotos bearbeiten wollte, musste er voller Schrecken feststellen, dass sie nicht mehr vorhanden waren (vermutlich eine Fehlmanipulation des laienhaften Fotografen). Sorry!

Marcello Gentina, Netzmeister











Netztreffen Netz 09 Aargau/Luzerner Hinterland am 9. März 2024

Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg



Kabeljau-Carpaccio Thunfischtatar

Jakobsmuschelsuppe Kräuterpesto

Gebratener Loup de Mer Pinot Noir-Jus, Lauchgemüse Salz-Zitronen-Ravioli

Weisse geröstete Schokoladenmousse, Mango-Sorbet



eine lieben Goldfischfreunde. Heute durften wir Menschen treffen, wo Gefühle angekommen sind, wo eine Umarmung mehr bedeutet als 1000 Worte. Besonders möchte ich der Maygreen GmbH, Daniel und Barbara Röthlisberger, für die Vorstellung und Degustation der tollen Edelbrände danken, die mit Hochgenuss verkostet wurden. Besonderen Dank geht an Ernst Müller, er erzählte uns im schönen Weinkeller die Anekdote, wie er vor

25 Jahren zu diesem schönen Lokal gekommen ist. Nicht zuletzt ein grosses Danke an die Küche für ihr Können und an den Service, die die Teller mit einem Lächeln serviert haben. Liebe Elisabeth und lieber Ernst, vielen lieben Dank, dass wir Gast sein durften in Eurem schmucken Haus. Herzlichst und wir kommen sehr gerne wieder.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin









Tafelübergabe Netz 10, Luzern am 16. und 17. März 2024



Restaurant Chlöpfen, Eschenbach



Sämige Safransuppe, Winter-Skrei Pak Choi, Kaviarlinsen

Chlöpfensalat, hausgemachte Lachsforellen-Chnusperli im Weinteig

Gebratenes Luzerner Saiblings-Filet vom Spielhofer, Kartoffelmousseline Blattspinat, Weissweinsauce

Hausgemachte Crema Catalana Kokosmilch, Zitronengras, Mangosalat

er's kann, der kann's. Eindrücklich durften wir die grossartige Tafelübergabe an zwei Tagen feiern.

Fabian der alles, was auf den Teller kommt, selbst macht, hat mit viel Hingabe und Freude ein exquisites Apéro zusammengestellt. Eine Gaumenfreude. Das mit Liebe zum Detail kreierte Menu, war wundervoll. Es war, im wahrsten Sinne, dem Credo der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verpflichtet.

Claudia mit ihrem grossen Weinwissen hat gekonnt Weine vorgeschlagen, die den Geschmack der Speisen mehr als ergänzt haben.

Ein herzliches Dankeschön an Claudia, Fabian und das Servicepersonal für die grosse Professionalität. Alle Gäste waren an beiden Tagen voll des Lobes. Eine grosse Freude war die Anwesenheit des Ehrenfisches André Himmelrich. Der Fisch-Ruf durfte nicht fehlen und wurde beide Male prominent durchgeführt. Besonderen Dank auch unserem ältesten Gesellschafter, dem Ehrenfisch Hugo Schmed, der bald 91 Jahre alt wird. Er ist ein leuchtendes Beispiel zur Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft. An beiden Tagen wurde durch die Vorsteherschaft, vertreten durch Tafelmeister Hansjürg Gugger,

Bruno Keist, Arthur Eikel und Oskar Müller, diverses Lob gesprochen.

Im Netz 10 ist ein weiteres Gourmet-Restaurant zur Tafelgesellschaft gestossen. Mit grosser Freude werden wir dieses Restaurant pflegen und freuen uns bereits wieder auf einen tollen Anlass. Vielen Dank auch allen GesellschafterInnen, die immer wieder an die Anlässe kommen und die Gastronomen zu Spitzenleistungen antreiben.

Fabrizio Gessa, Netzmeister







Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 19. März 2024

Gasthof Schiff, Mammern



as für ein Jubiläum! 55 Jahre Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch! Herrlicher Sonnenschein und angenehme Temperatur bildeten den Rahmen für den Apéro in der Gartenwirtschaft. 75 Goldfische und Gäste liessen es sich nicht nehmen, der Einladung zu diesem grossen Jubiläum Folge zu leisten. Der einzige, noch aktive Betrieb aus dem GF-Gründungsjahr 1969. Unser Tafelmeister und der Netzmeister begrüssten die Goldfische und liessen einige Stationen der langen Mitgliedschaft der Familien Meier und Schmid-Meier Revue passieren. Herrlich duftende Fisch- und Wildschweinbällchen, zusammen mit einem schönen Wein, wurden zum Apéro aufgetischt.

Saisonale und regionale Produkte, Fische aus eigener Fischerei, Wild aus eigener Jagd, Herz was willst Du mehr? Das Jubiläumsmenu war eine Augenweide und ein Gaumenschmaus erster Güte. Die Tafelgesellschaft und wir vom Netz 16 sind stolz und dankbar, Euch zu unserem Mitglied zählen zu dürfen.

Dieses Jubiläum war ein wunderschöner und sehr inspirierender Anlass. Es wurde über das Kochen und Essen gefachsimpelt, es wurde angestossen und die Gespräche beim Apéro waren ausgiebig. Mehr geht nicht an solch einem Tag. Ein herzliches Dankeschön



von der gesamten Goldfisch-Familie sowie ein grosser Applaus, rundeten diesen wunderbaren Tag ab.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, sowie Hermann Scherrer, wünschen den beiden Familien Meier und Schmid-Meier weiterhin viel Erfolg und danken sehr für das grosszügige Jubiläums-Menu.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister





Hechtfilet im Bierteig Tartarsauce, Nüsslisalat

Bouillabaisse, Knoblibrot

Saiblings-Filet in Butter gebraten Salzkartoffeln

Hecht und Kretzer gebacken Pommes-frites, Mayonnaise

Meringue-Glace



Eine königliche Auswahl

Crown selection



us erlesenen Zutaten mit besonders viel Aufmerksamkeit und Freude am Tüfteln zaubern wir unsere Crown Selection. Beispielsweise die Yuzu-Essigzubereitung mit Tessiner Merlot und einem Hauch Exotik aus der Südschweiz. Laden Sie Ihre Kundschaft mit unseren auserwählten Produktper-

len auf eine einzigartige Reise der Geschmäcker ein. Verleihen Sie Ihren Sommergerichten mit unseren fruchtigen Essigspezialitäten eine unvergessliche Frische und Würze oder verwenden Sie den Essig in der Dessertküche. Ob als Topping auf Vanilleeis oder als Begleitung zu frischen Beeren – die Kombi-

nation von Süsse und Balsamico-Essig bringt eine überraschende und köstliche Geschmackskomposition hervor.

www.reismuehle-nutrex.ch









Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 23. März 2024

Restaurant Staldbach, Visp



Fruchtiger Stör-Ceviche, Edamame Kürbis, Weissfuss-Garnelen Knoblauch-Petersilienbutter

> Safran-Velouté Orangen-Lachs-Sorbet

Gebratener Saibling Beurre blanc-Espuma «Härpfelstock», Spinat, Randen-Mousse Mini-Wintergemüse

> Kürbis Mille-Feuille Weisse Schoggimousse Süss-scharfe Knuspernüsse

um Fischmahl trafen sich diesmal 46 gut gelaunte Fischliebhaber.

Hoerbi und Franco überraschten mit dem selbst zubereiteten Apéro. Danke den beiden Könnern für das Zuschneiden des vom Gastgeber und der Lachsräucherei Dyhrberg offerierten Lachs.

Ibrahim und seine Küchenbrigade zauberten wieder ein ideenreiches und vorzügliches 4-Gang Fischmenu auf den Tisch. Es ist erstaunlich, mit welcher Kreativität sie es immer wieder verstehen, unseren Gaumen zu verwöhnen.

Herzlichen Dank dem Servicepersonal für das zuvorkommende und freundliche Bedienen.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr, wenn es heisst: auf in den Staldbach, Ibrahim ist bereit seine Gäste zu verwöhnen.

Herbert Heldner, Netzmeister René Meichtry, Vize-Netzmeister



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 13. April 2024

Villa Sommerlust, Schaffhausen

us dem «Desfrutar» in Barcelona, dem gemäss «San Pellegrino» zweitbesten Restaurant weltweit, nach Schaffhausen. Diesen Weg sind die zwei neuen Küchenchefs, Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Polo, gegangen.



Das im wunderschönen Garten der Sommerlust servierte Fischmenu war qualitativ, optisch und geschmacklich von allerbester Güte.

Das junge Team zelebriert die grosse Kulinarik und wer weiss, vielleicht gelingt es ihnen, dass Schaffhausen auf der Gourmetlandkarte national und international aus dem Schatten ins Scheinwerferlicht tritt, denn Schaffhausen ist mehr als «blos ä chlini Stadt».

Sehr gefreut haben wir uns über den Besuch des Tafelherrn Markus Krüger, der zusammen mit unseren Goldfischen, Ehrenfischen und Gästen einen tollen Samstagnachmittag in der Sommerlust verbringen durfte.

Marcel Holenstein, Vize-Netzmeister



Triologie der Kundelfinger Lachsforelle, Sashimi, Tatar Bärlauchblume

Pikanter Pulpo vom Holzkohlegrill Mojo Rojo Nikkei Süsskartoffeln, Koriander

Kabeljau, Robouchon-Kartoffelpurée frittierte Kapern Beurre blanc

Sauerampfersorbet, Rhabarber Erdbeere, Joghurtcrumble



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 13. April 2024

JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen

etztreffen in tollem Ambiente und Gastlichkeit in Perfektion. Einmal mehr ausverkauftes Haus im Restaurant Linde in Tägerwilen.

Netzmeister Hermann Scherrer durfte 56 Goldfische und Gäste begrüssen.

Zum Apéro gab's einmal mehr die wunderbaren Felchen-Chnusperli, ein Muss in der Linde!

Ein besonderer Dank geht an Martin Horber vom Weingut Horber aus Diessenhofen für den offerierten schönen Müller-Thurgau.

Nach dem Apéro ging's ins Restaurant, wo uns Küchenchef Thomas und

seine Crew sowie Karin und ihr Serviceteam mit einem grosszügigen Menu und perfektem Service verwöhnten.

Den sehr verdienten Goldfischdank gab's dann zum Schluss für dieses in jeder Hinsicht sehr gelungene Netztreffen.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister





Frisch geräucherte Forelle Fenchel-Apfelsalat, Meerrettich

> Rüebli-Zitronensuppe Gegrillte Krevette

Schweizer Lachsforellenfilet frische Morcheln, Spargel Bärlauch-Sellerie-Kartoffelpurée

Lemon-Cheesecake









Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 13. April 2024

Restaurant Gottstatterhaus, Biel



Weisse Spargeln «Sous vide» marinierte Lachsrolle Frischkäsemousse Bärlauch-Mayonnaise, Buchweizen

Weissweinsuppe, geräucherte Bielersee-Felchen, Randen-Espuma

Quittensorbet mit Bielersee Süsswein

Zander gedämpft, grünes Spargelragout, Beurre blanc, Fenchelgrün-Öl

Jumis Käseauswahl Charlotte Russe mit Erdbeeren





ie Kommentare im Netzmeisterbuch sprechen für sich! «Seit 30 Jahren und immer

wieder. HRL». «Ein irrsinnig gutes, erlesenes Essen - ein grosses Dankeschön. HO».

«Un beau panorama! Un régal pour les yeux et pour les papilles. Originalité et légèrete. Merci. CP ». « Das Menu war sensationell. Vielen herzlichen Dank, BA», «Essen und Service wunderbar. Bravo et Merci. JM».

«Essen und Service war wie immer super! P. + S.S, Zürich». «Alles dabei, von feinster Qualität – genossen dank der wunderbaren Idee der Tafelgesellschaft HR + E.T». «Eine Goldfischmedaille verdient dieses Essen. Eine Gaumen- und Augenweide. CI + DS». «Herrlich wie immer. RH». «Einmaliges Essen. ES».

Merci Marianne und Adrian und Eurer Equipe, wir kommen wieder!

Daniel Karrer, Netzmeister





Rezept: Räucherlachs Ramen Nudelsuppe

Zubereitung

Geschälte Süsskartoffeln und Aubergine würfeln, im erhitzten Sesamöl 5-10 Minuten braten und mit Sojasauce würzen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Ca. 540 ml Wasser in einem Topf aufkochen, mit der Kikkoman Ramen Suppenbasis verrühren und auf 2 Schalen verteilen. Die gekochten Nudeln dazugeben.

Süsskartoffel-Auberginen Mischung darauf anrichten, mit dem Räucherlachs, der Petersilie und den Frühlingszwiebelringen garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Süsskartoffeln (alternativ: 200 g Kürbis)
- 150 g Aubergine
- 1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 2.5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 100 g Ramen Nudeln3.5 EL Kikkoman Ramen Suppenbasis
- 540 ml Wasser
- 100 g Räucherlachs

- 2 EL gehackte Petersilie
- 2.5 Frühlingszwiebeln







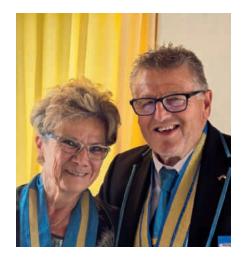


Landgasthof Seeblick, Gross

er wunderschöne, gepflegte Landgasthof von Claudia und Marco Heinzer liegt in unmittelbarer Nähe des Sihlsees. So ist es selbstverständlich, dass auch anlässlich des Jubiläums-Netztreffens einheimischer Fisch serviert wurde. Generell besticht Heinzers Küche durch markfrische und saisonale Zutaten. Die ehrliche Zubereitung und Präsentation der Gerichte begeisterten die Gästeschar. Im Anschluss wurde das Gastgeberpaar mit der 10-Jahre-Jubiläums-Urkunde und weiteren Geschenken gewürdigt.

Wenn die Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier und ihr «Vize» und Ehemann Pedro Gruber zur gedeckten Fischtafel rufen, folgt ihnen stets eine stattliche Schar von Goldfischen. Vreny, seit 25 Jahren beherzt und ehrenamtlich für das Netz 14/18 verantwortlich, ist die perfekte Organisatorin und Gastgeberin. So war es auch am winterstürmischen Donnerstag im Landgasthof Seeblick. 52 festlich gekleidete Gäste aus nah und fern, darunter auch der höchste «Goldfisch» Hansjürg Gugger, sowie Tafelherr ad interim und Netzmeister Willi Keller (Schaffhausen) und Netzmeister Hermann Scherrer (Bodensee) feierten gemeinsam das Doppel-Jubiläum. Leider konnten die 12 Mitglieder auf der Warteliste nicht teilnehmen.

Vrenys Verdienste für die Tafelgesellschaft wurden mit tosendem Applaus gewürdigt und mit zahlreichen Geschenken verdankt. Zum grossen Bedauern der Tafelgesellschaft, wird sie nach 25 Jahren an der Generalversammlung vom 4. Mai 2024 zurücktreten. Sie wird das Zepter ihrem «Vize» Pedro Gruber übergeben. An der Seite von Pedro wird Maya Ziegler-Bodmer das Amt der Vize-Netzmeisterin übernehmen.



Herzensdank an die Gastgeber Marco und Claudia Heinzer und an Vreny und Pedro für den unvergesslichen Tag!

Maya Ziegler-Bodmer, Netz 14/18





Einsiedler Ofeturli, Forellen-Chnusperli

Safran-Fischbrühe «Seeblick» Knoblibrot

Tatar von der Lachs-Forelle Gurken-Carpaccio

Gotthard Zander pochiert Weissweinrahmsauce Spargeln, gemischter Reis

Mousse von Felchlin-Schokolade



Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern am 20. April 2024 👯 5



Landgasthof Zollhaus, Giswil

in grandioses Jubi-Netztreffen mit zahlreichen Gesellschafter/innen und Gästen.

Daniela und Danny Bergemann haben uns wieder mit einem Highlight überrascht. Vom Apéro bis zum Dessert eine hervorragende Leistung. Der wunderbare Apéro war der perfekte Start. Ein herzliches Dankeschön an das ganze Team, welches von Daniela bestens orchestriert wird und uns sehr gut betreut hat. Eine Freude war es auch, Teilnehmerlnnen begrüssen zu können die von weit her angereist waren. Die Anwesenheit von André und Heidi Berchtold, Besitzer des Landgasthof Zollhaus, sowie Tafelherrn Willi Keller, rundeten die Gesellschaft ab. Das Dinner, exquisit abgestimmt, war eine Gaumenfreude. Bei der Verdankung wurde betont, dass dies von allen sehr geschätzt wird und nicht



selbstverständlich sei. Ein Geheimtipp für Geniesserlnnen der gehobenen Fischküche.

Ich bin stolz, ein solches Restaurant in meinem Netz zu haben.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Ennetmooser Bachforellen-Tatar Crème fraîche, Wachtelei

> Spargelcrème-Suppe Bärenkrebs, Wan Tan

Zweierlei vom Stör Trüffel-Hollandaise, Bärlauch-Risotto Saisongemüse

Gebackener Schokoladenkuchen mit weissem Kern, Rhabarber-Vanillecrème, Joghurtglace

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 20. April 2024

Parkhotel Gunten, Gunten



er passionierte Fischer und Gastgeber Beat Bührer gab erstaunliche Einblicke bezüglich Klima und Entwicklung der Fischbestände im Thunersee.

Das Aprilwetter zeigte sich über dem Thunersee von seiner abwechslungsreichsten Seite, was dazu führte, dass die muntere Goldfische-Schar hinter den Panoramafenstern Apéro und feine Canapés mit Fischkreationen vom Thunersee genoss.

Das Menu mit reinen Schweizer Fischkomponenten und regionalen Zutaten fand grossen Anklang. Beat Bührer umrahmte den Anlass mit Facts zur Klimaerwärmung, die Auswirkung auf das Laichverhalten und den Aufenthalt der Fische in unterschiedlichen Wassertiefen. Er plädiert dafür, vermehrt Weissfische zu verarbeiten und so die einheimischen Arten zu nutzen. Danke an die Crew für den wunderbaren Lunch.

Barbara Martin, Netzmeisterin



Hausgeräucherte Rubiger Forelle

Fischbouillon mit Schweizer Fischragout

Gebratene Felchenfilets Kräuter-Fischrahmsauce Fenchel, Salzkartoffeln

Dessertvariation Parkhotel



Tafelübergabe Netz 21, Ticino am 27. April 2024



Ristorante San Bernardo, Contra

er Himmel weinte, die Goldfische strahlten. Eine Tafelübergabe ist etwas Erfreuliches, vor allem mit diesem südländischen Charme.

Bereits der Apéro war sehr grosszügig, der Weisswein und Prosecco im Wintergarten, zum tröpfelnden Geräusch des Regens auf dem Glasdach, verleitete dazu, bereits herzhaft zuzulangen. Herzlichen Dank ans Ristorante San Bernardo.

Was dann folgte war ein aussergewöhnlich gutes Fischmenu. Vincenzo als Chef, zusammen mit Gaetano (aus Napoli) haben gezeigt, was eine gute, variantenreiche Fischküche in Ligurien ist.

Antonio Ferriroli, der mit seiner herzlichen Art eine echte Bereicherung in unserem Tessiner-Netz ist, ein ganz herzliches Dankeschön. Ein Dank geht auch an alle Beteiligten, die Küche, den aufmerksamen Service und alle, die im Hintergrund gewirkt haben.

Ein Besuch im hoch über Tenero/ Locarno gelegenen Ristorante San Bernardo lohnt sich.

Grazie mille

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

a consegna della targa è qualcosa di molto piacevole, soprattutto in questo fascino meridionale.

L'aperitivo era già molto abbondante, il vino bianco e il Prosecco nel



giardino d'inverno, col suono della pioggia sulle vetrate, ci hanno invogliato a stuzzicare le prelibatezze preparate. Grazie al Ristorante San Bernardo.

È seguito un menu di pesce eccezionalmente buono. Lo chef Vincenzo, insieme a Gaetano (di Napoli), ha dimostrato che la cucina ligure di pesce è ottima e molto varia.

Un grande ringraziamento va ad Antonio Ferriroli, che con suo modo di fare amichevole è una vera risorsa per la nostra rete ticinese. Un ringraziemento va anche a tutte le persone coinvolte, alla cucina, al servizio attento e a tutti coloro che hanno lavorato in secondo piano.

Vale la pena visitare il Ristorante San Bernardo sopra Tenero/Locarno.

Grazie mille

Vreni Jost-Streiff, capo di rete



Insalate di polpo tiepida Pomodorini, patate, sedano Olive taggiasche

Risotto ai frutti di mare Branzino alla mediterranea Datterini gialli Capperi e olive taggiasche

Pere sciroppate al Porto Gelato alla vaniglia







Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 27. April 2024

Hotel Restaurant Stadthof, Basel



as zweite Netztreffen im diesem Jahr fand im Hotel Restaurant Stadthof, Basel statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, da wir uns auch in diesem Jahr von den Kochkünsten der Stadthof-Crew überraschen lassen wollten. Und wir wurden nicht enttäuscht, eine hervorragende Fischsuppe mediterran, wie auch ein

Kabeljaurückenfilet, das auf den Punkt gebracht wurde. Nach der Verdankung der Küchen- und Servicecrew rundeten wir das herrliche Fischmahl mit einem schönen Dessert ab. Es war wunderbar, wir kommen wieder!

Dominique Brändle, Netzmeister



Thunfisch-Sashimi

Fischsuppe mediterran

Frische Spargeln Sauce Hollandaise

Kabeljaurückenfilet vom Grill, Reis

Schokoladenmousse hausgemacht

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 27. April 2024

IOANNIS Restaurant, Zürich



Griechische Tavolata

Verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Steinbuttfilet mit Lauch und griechischer Pasta (Risoni)

Mastiha Glacé mit Kantaifi

Kaffee und Friandises

u unserem Frühlings-Netztreffen wurden wir von Ioannis Kapetanidis und seinem Team liebevoll mit köstlichen Häppchen, trockenem Muscat ROYS OAK aus Samos und griechischem Schaumwein C•A•I•R empfangen. Herzlichen Dank!

Die kalten und warmen Vorspeisen wurden vom aufmerksamen Servicepersonal Eleni, Caterina und Panos, Platte um Platte als Tavolata serviert.



Griechische Esskultur und Familiengefühl vom Feinsten!

Das grillierte Steinbuttfilet des Hauptganges bildete einen weiteren Höhepunkt. Ein grosses Dankeschön in die Küche, Adonis und Apostolis.

Wir freuen uns bereits auf das nächste griechische Treffen bei Ioannis, gerne wieder in Form einer «Tavolata».

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin





Samantha Buholzer gewinnt «gusto24»

Die 23-jährige Kochlernende vom «The Dolder Grand» überzeugte die Jury mit ihren beiden Gerichten am meisten

m März fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. 90 Lernende aus der ganzen Schweiz hatten sich beworben, sechs von ihnen schafften den Sprung ins Finale.

Beim Finalkochen hatten die Finalteilnehmenden 3 Stunden Zeit, eine Vorund Hauptspeise gemäss Aufgabe zuzubereiten. Die Küchen- und Degustationsjury bewertete anschliessend die Gerichte nach diversen Kriterien.

An der grossen Show mit Siegerehrung im KKL Luzern wurde schliesslich Samantha Buholzer als Siegerin erkoren. Sie gewinnt damit den Hauptpreis, einen 2-wöchigen Stage bei Yannick Hollenstein auf Phuket. Mit seinem Restaurant «L'Arôme by the Sea» ist er der «Schweizer Star im Ausland» 2024 von Gault & Millau.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Preispartner von «gusto». Im 2025 findet der von Transgourmet/Prodega organisierte Anlass bereits zum 20. Mal statt.

Weitere Informationen: www.transgourmet.ch/gusto



«gusto24» Teilnehmer-Reise

Weiterbildungsreise ins Tropenhaus Frutigen

eit Jahren offeriert die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch den Jungtalenten, welche am Gusto-Kochwettbewerb ein Bewerbungsdossier eingereicht haben, diese einmalige Weiterbildungsreise an. Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf

landbasierter Aquakultur in der Schweiz. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine leistungsfähige, professionelle Produktionsstätte für die Zucht von Süsswarenfischen wie Egli und zur Produktion von

dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in Störfleisch und Kaviar. Das 18 Grad werden.

warme, qualitativ hochwertige Wasser aus dem Inneren des Lötschbergs, bildet die ideale Umgebung für den Sibirischen Stör. Im Aquarium konnten Raritäten wie der helle Albino Sterlet, der Löffelstör oder der berühmte Beluga bewundert

Ein Sibirischer Stör wird bis 2 Meter, ca. 200 kg schwer, hat ein schnabelförmiges verlängertes Maul, laicht nur alle 2-5 Jahre und wird bis zu 100 Jahre alt.

Ein exzellentes Stör-Menu mit Oona Kaviar Degustation rundete den Besuch ab. Die vielen positiven Impressionen werden in bester Erinnerung bleiben.













Hotel Restaurant Friedheim, Weggis



ine wunderbare Tafelübergabe bei schönem Wetter konnte in Weggis gefeiert werden.

Bei Tanja und Hugo ist eines sicher, man isst Fisch richtig. Das Lokal mit einer tollen Aussicht auf See und Berge, auf dem Teller die Früchte dieser einzigartigen Umgebung. Der Anlass perfekt organisiert, die Vorsteherschaft bestens vorbereitet für ihre Ansprachen und die Gäste voll des Lobes. Es war ein fulminanter Start in eine Welt voller Geniesser der erlesenen Fischküche. Ein Start mit feinen Häppchen und eigenem Schaumwein, die angerichteten Gänge, es hätte nicht besser sein können. Der Wein bestens auf die Gerichte abgestimmt. Die Crew um Hugo & TanJA bestens eingespielt. Herzlichen Dank für die Bewirtung, die auch bei ausgebuchtem Anlass und Ausständen in der Küche bestens geklappt hat. Das Servicepersonal umsorgte uns und wir konnten eine tolle Tafelübergabe geniessen. Ich bin froh um eine weitere Perle im Netz 10. Der Anlass war ein grosser Erfolg, bei dem alle ihr Bestes dazu beigetragen haben,

herzlichen Dank. Mit dem Friedheim in Weggis gibt es einen Grund mehr im Netz 10 feine Fischspeisen zu geniessen. Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Netztreffen.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Gebratene Trüschen-Leber Randen-/Tomaten-Ceviche

Frühlingskräutersüppchen Zander Arancini

Trüsche pochiert in Court-Bouillon Salzkartoffeln Frühlingsgemüse

Cheese Cake, frische Beeren





Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 18. Mai 2024 🖔 5



La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn



aumenfreuden durften wir Goldfische aus nah und fern erleben. Was uns Martin Elschner und sein Team auf den Tisch zauberte war wieder sensationell.

Dem Betrieb wurde die Auszeichnung bereits 2019 verliehen, doch Covid-19 und andere Umstände verunmöglichten es, ein Netztreffen mit Tafelübergabe durchzuführen. So konnten wir an diesem Samstag ausgiebig das Fünf-Jahr-Jubiläum feiern.

Tafelherr Martin Immenhauser schrieb ins Gästebuch

«Das Menu – Ein Gedicht Die Gäste – Ein Vergnügen Der Ort – Ein Traum

Danke»

«Hans Ruedi und Ursula gratulieren als Altwirte eines Netz-Restaurants, Hans Ruedi und Ursula Haller».

Gast Lola Gonzalez schrieb: «Hay peces para todos, pero no todos saben pescar»

Für den harmonischen Anlass bedanken wir uns beim ganzen Team und freuen uns auf ein Wiedersehen im 2025.

Daniel Karrer, Netzmeister



Wolfsbarsch-Tatar Gurke, Melone

Oktopus Artischocke, Kichererbsen-Crème Oliven, Kapern

Pochiertes Seehof Forellenfilet Escabeche-Gemüse

> Schweizer Alpen-Zander Brunnenkresse-Sauce

Kartoffeln, Badischer Spargel Rhabarber, Joghurt, Mandel

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 22. Mai 2024

Hummer- und Austernbar, Zürich



egen der kurzfristig veränderten internen Umstände der Hummerbar, navigierte die Netzmeisterin anfangs durch unsichere Gewässer. Lichtblick war ein alter Bekannter: Paulo Alexandre, ehemals im Ristorante Bianchi tätig, der Irene mit seiner unkomplizierten Art unterstützte und nun im 30er-Jahre-Ambiente der Hummerbar die Fäden zieht.

Der Apéro mit Weisswein «PYRA-CANTHA» aus der Toscana und die Häppchen waren vom Hotel St. Gotthard offeriert. Vielen Dank!

Die Vorspeise wie auch das Färöer Lachsfilet waren perfekt zubereitet (Leitung Küche: Arthur Hildt).

Das Team im Service, ebenfalls unter der Leitung von Paulo Alexandre, verwöhnte uns gewohnt liebenswürdig. Ein durchwegs gelungener Anlass.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin





Bernsteinmakrele Blumenkohl, Mandeln Wiesenkräuter

Färöer Lachsfilet Braune Butter, grüner Spargel Radiesli, Parmesan

Panna Cotta Mango, Verbene, Tapioka



denova living & design macht Ihre Terrasse fit für den Sommer

ie Terrasse und der Garten sind die Visitenkarte von jedem Restaurant! Bevor der Gast die Speisekarte gesehen hat oder die Gemütlichkeit des Lokals erleben darf, nimmt er den Aussenbereich wahr.

Somit haben die richtigen Gartenmöbel eigentlich eine Doppelfunktion. Beim Vorbeigehen sollen sie den Kunden einladen und ansprechen sowie beim Essen sollen sie bequem und praktisch sein.

denova hilft Ihnen bei der Auswahl der für Sie passenden Outdooreinrichtung.

Für jedes Objekt, egal ob gross oder klein, preiswert oder luxuriös, Standard oder Spezialanfertigung, trendig oder klassisch, Tische, Stühle, Lounge oder Sonnenschirme, wir finden die passende Lösung.

Dabei stehen Sie als Kunde im Zentrum und wir realisieren mit Kreativität, Leidenschaft, Fachkompetenz und jahrelanger Erfahrung Ihre Wünsche, unterstützen Sie bei der Planung und bemustern die ausgesuchten Möbel bei Ihnen vor Ort.

Dank unserer internationalen Kollektion sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt oder wir machen es mit einer Spezialanfertigung möglich.

Dank unserem grossen Möbellager und eigenem Lieferteam stellen wir eine schnelle und fachkompetente Einrichtung sicher. Auf Wunsch entsorgen wir Ihre alten Möbel fachgerecht.

Gerne sind wir für Sie da. **www.denova.ch**







Reinigungslinien für mehr Nachhaltigkeit

Wir bei der Weita AG legen grossen Wert darauf, dass wir qualitativ und nachhaltig hinter unseren Produkten stehen können. Aus diesem Grund haben wir in den Bereichen Healthcare, Cleaning, Safety & Hygiene und Foodservice Nachhaltigkeitskonzepte entwickelt, um unseren ökologischen Beitrag an die Kreislaufwirtschaft beizutragen und mit unserem aktuellen Know-How unsere Kunden optimal zur Seite stehen zu können.

Bereitstellung massgeschneiderter Lösungen

Wir nutzen unsere Grösse und einzigartige Position in der Lieferkette und arbeiten mit Kunden und Lieferanten zusammen, um die Branche mit nachhaltigen Reinigungsprodukten die Kreislaufwirtschaft anzuführen. Wir bieten innovative Lösungen, die mit internationaler Gesetzgebung vereinbar sind, um bspw. den Plastikfussabdruck zu reduzieren. Ob einzelne Reinigungsprodukte oder gesamte Reinigungskonzepte wir finden die nachhaltige Alternative.

Verantwortungsbewusste Beschaffung

Wir beschaffen unsere Produkte ethisch korrekt und verantwortungsbewusst. Von unseren Lieferanten erwarten wir die Einhaltung international anerkannter Menschenrechts-, Umwelt- und Qualitätsstandards. Dementsprechend müssen auch alle Lieferanten unseren Verhaltenskodex für Lieferanten als Voraussetzung für eine Geschäftsbeziehung mit uns einhalten. Wir setzen auf langfristige Partnerschaften für Innovationen und nutzen unser globales Netzwerk.

Aktion gegen Klimawandel

Durch die Konsolidierung einer breiten Produktpalette im Cleaningbereich in einer umfangreichen Lagerinfrastruktur sind wir in der Lage, unseren Kunden massgeschneiderte, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lösungen für jeden Geschäftsbereich im Reinigungssektor

anzubieten über Scheuersaugmaschinen bis hin zu Reinigungsmitteln und Hygienepapieren. Dabei sind bei uns optimierte Bestellrhythmen und Lieferfrequenzen sowie die Vermeidung unnötiger Transporte das Ziel.

CO₂-Effiziens

Das Konsolidierungsmodell sorgt für einen geringeren CO₂ Fussabdruck im Vergleich zu Anbietern die kleinere unkonsolidierte Aufträge bearbeiten. Mit dem Carbon Kalkulator können wir bei optimierten Bestellrhythmen die Emissionseinsparungen aufzeigen. Durch unsere konzernweite Klimastrategie unterstützen wir die Science based Target Initiative und unterstützen Klimaschutzprojekte. Als Unternehmen treiben wir Partnerschaften im Bereich

Nachhaltigkeit voran und unterziehen uns dem externen Rating.

Sie möchten Ihrem Geschirr den perfekten und nachhaltig Glanz verleihen? Die Reinigungslinie BioClean ist mit dem EU-Umweltzeichen und dem Remsgold Nachhaltigkeitslabel ausgezeichnet und wurde speziell für gewerbliche Geschirrspülmaschinen entwickelt. Durch die richtige Dosierung und die Verwendung der niedrigsten empfohlenen Temperatur können Energie- und Wasserverbrauch sowie Umweltverschmutzung reduziert werden.

Entdecken Sie unsere BioClean Reinigungsprodukte BioClean Klarspüler sauer BC41 und BioClean Geschirrreiniger BC21 bei Transgourmet Schweiz. Ihr Lieferant für nachhaltige Reinigungsmittel.

www.weita.ch







Weiter denken. Nachhaltig handeln.



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 1. Juni 2024

BLUME., Baden

LUME. Baden – Ein Highlight für Leib und Seele.
Das vierte Netztreffen im historisch eleganten Hotel BLUME., schickt uns auf eine wunderbare Zeitreise in die Belle Epoque, wo im 19. Jahrhundert elegant diniert wurde. Im schönen Damensaal durften wir ein auserlesenes Menu

geniessen, das uns Lukas Rüfenacht auf die schönen akkuraten Teller gezaubert hat. Die nette Bedienung und Gastfreundschaft der Familie Erne haben die Gäste mit einem grossen Applaus quittiert.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin





Escabeche vom Swiss Alpine Lachs Avocado, Salzzitrone

Spargelcrèmesuppe Briochecroûtons, Bärlauchöl

Gebratenes Schollenfilet «Finkenwerder Art» Pommes Château, Mangold

> Erdbeer-Variation Felchlin-Schokolade

Jubiläums-Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 1. Juni 2024

Schlössli Sax, Sax (5)





Hausgebeizter Lachs Eierschwämmli-Süppchen gratinierte Austern

Tomaten, Burrata, Räucherforelle Walliser Eglifilet Eierschwämmlirisotto

> Hummersüppchen Seeteufel, Kartoffeltaler Ofengemüse

Brüsseler Waffeln, Erdbeeren





ine muntere Schar Goldfische mit nicht weniger als acht Gästen, hatten an diesem regnerischen Samstag das einzig Richtige vor: Fisch zu essen. Und zwar richtig gut. Wir wurden nicht enttäuscht. Dem vom Haus offerierten Apéro mit Lachs und Austern folgte ein Menu in fünf Gängen, perfekt gekocht und wunderschön präsentiert. Chapeau!

Erstmals bot Chef Jim Billet eine auf das Menu abgestimmte Weinbegleitung an. Das Angebot nahmen fast alle Teilnehmer gerne an. Es waren ausnahmslos Weine aus unserer schönen Region am Alpenrhein: Schaumwein St. Galler Brut Rosé zum Apéro, der Johanniter aus dem Nachbardorf Salez, die Assemblage Blanc aus Sax, ein federweisser Pinot Noir aus Frümsen und dem Terra Noir aus Fläsch.

Markus Krüger, Netzmeister







Restaurant SchwarzseeStärn, Schwarzsee



e samedi nous étions accueillis par nos hôtes Sofija et Hans Jungo dans leur restaurant ainsi que les 45 convives venus d'aussi loin que Zürich ou encore Lausanne. Merci à vous tous pour votre présence ainsi que celle de notre Tafelmeister, Hansjürg Gugger.

Am Samstag wurden wir von unseren Gastgebern Sofija und Hans Jungo in ihrem Restaurant empfangen, ebenso wie die 45 Gäste, die von so weit her wie Zürich oder auch Lausanne angereist waren. Vielen Dank an Sie alle für Ihre Anwesenheit und die unseres Tafelmeisters, Hansjürg Gugger.

L'apéritif servi en terrasse devant le lac et les montagnes nous a ravi malgré une légère pluie et de gros nuages! Les petits poissons feuilletés recouverts de feuille d'or ont été fort appréciés et nous remercions le chef pour ce clin d'œil bienvenu!

Der Aperitif, der auf der Terrasse vor dem See und den Bergen serviert wurde, hat uns trotz leichtem Regen und dicken Wolken begeistert! Die kleinen, mit Blattgold bedeckten Blätterteigfische waren sehr beliebt und wir danken dem Chefkoch für dieses willkommene Augenzwinkern! Quelle originalité!

Ce menu de 5 plats fut un régal de la première entrée au plateau de fromages fribourgeois. La diversité des mets et techniques de cuisson furent sublimés par l'équilibre des saveurs entre un ceviche de maquereau jaune, une queue de homard délicatement cuite et un sandre du lac Majeur. Le mélange des goûts et l'originalité des ingrédients et des accompagnements nous ont fait tout simplement apprécier la finesse de l'élaboration des plats. Bravo à toute la brigade de cuisine!

Dieses 5-Gänge-Menu war von der ersten Vorspeise bis zur Freiburger Käseplatte ein Genuss. Die Vielfalt der Gerichte und Kochtechniken wurde durch die Ausgewogenheit der Aromen zwischen einem Ceviche von der gelben



Kingfish IKE-JIME-Ceviche Spargel, Rettich, Bonito-Mayonnaise

> BBQ Tristan Hummerschwanz Edamame, Bisque Knoblauch-Baguette

Dry Aged Zander, Fregola sarda Ajo blanco, Zebra-Tomaten Fisch-Demi Glace

> Tiramisu Fribourgeois Rhabarber-Sorbet

Makrele, einem zart gegarten Hummerschwanz und einem Zander aus dem Lago Maggiore sublimiert. Die Mischung der Geschmäcker und die Originalität der Zutaten und Beilagen ließen uns die Raffinesse der Zubereitung der Gerichte einfach nur genießen. Ein großes Lob an die gesamte Küchenbrigade!

Un grand merci à Sofija et ses collaborateurs(ices) qui se sont très bien occupés de nous, grâce à leur sens de l'hospitalité et leur engagement.

Ein großes Dankeschön an Sofija und ihre Mitarbeiter (innen), die sich sehr gut um uns gekümmert haben.

Vous pouvez y aller les yeux fermés, je me réjouis de vous y retrouver.

Sie können mit geschlossenen Augen dorthin gehen, ich freue mich darauf, Sie dort zu treffen.

Christian Dubugnon,

Maître de filet, Netzmeister



Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

































































































































































Vorabend 55. GV Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee am 3. Mai 2024

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

und 60 Gäste durften wir zum Abend-Anlass vor der Generalversammlung begrüssen.

Herzlichen Dank an «Chäesbueb» für das offerierte Käsebuffet.

Rita Gugger, Geschäftsstelle





















Generalversammlung Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee am 4. Mai 2025

55. Generalversammlung mit Jahresfest 2024

Seehotel Waldstätterhof in Brunnen

ie in der Einladung zur 55. Generalversammlung mit Jahresfest angekündigt wurde. «Unterhaltsames und Blumiges»

Nach dem Eintreffen der Gäste begab man sich «Caffè» gestärkt (offeriert von Massimo Cerutti) in den Saal zur 55. Generalversammlung.

Mehr als die Hälfte der Angereisten nahmen an der ordentlichen Generalversammlung teil. Andere wiederum schlossen sich dem Portier Xavier Steiner, alias Josias Clavadetscher, für einen unterhaltsamen Rundgang durch Brunnen an.

Anschliessend traf sich die grosse Goldfischfamilie erneut in der Fronalp Lounge, diesmal zum Apéro, grosszügigerweise offeriert von Maison Gilliard.

Wer in den prachtvollen Mythensaal eintreten wollte, musste die Bankettkarte abgeben und erhielt im Gegenzug dafür zum 55-Jahr-Jubiläum, vom Tafelmeister persönlich, eine bestickte Goldfisch-Serviette überreicht.

Wir durften gratulieren:
Vreny Gruber-Meier:
25 Jahre Netzmeisterin
Vreni Jost-Streiff:
15 Jahre Netzmeisterin
Fabrizio Gessa:
10 Jahre Netzmeister
Hansjürg Gugger:
10 Jahre Vorsteherschaft

Wir mussten leider auch verabschieden: **Vreny Gruber-Meier,** sie übergab nach 25 Jahren **Pedro Gruber,** nach der Wahl zum Netzmeister, den Orden. Es bleibt also in der Familie.

Daniel Karrer, nach 12 Jahren als Tafelherr Finanzen. Glücklicherweise bleibt er uns als Netzmeister erhalten.

Gratulieren durften wir auch unseren neu gewählten Tafeldame/Tafelherren: Chantal Knibiehler, Willi Keller und Arthur Eikel, sowie Pedro Gruber, neu Netzmeister 14/18 und Vreny Gruber-Meier, neu Ehrenfisch.

Die positiven Rückmeldungen über die gelungene Jubiläums-GV ermuntern. Wie jedes Jahr nach der GV ist bereits wieder vor der nächsten GV und die ersten Gespräche mit dem Hotel Eden in Spiez sind bereits im Gang.

Räumlichkeiten und Hotelzimmer sind reserviert und wir hoffen, liebe Goldfische und Partner, dass auch Ihr Euch die Daten reserviert: Freitag, 9. Mai Vorabendprogramm und Samstag, 10. Mai 2025, 56. Generalversammlung.

Dem ganzen Team unter der Leitung von Ernst Weiss, insbesondere auch dem Event-Team unter Carlo Arnold, gebührt ein ganz grosses Dankeschön.

Rita Gugger, Geschäftsstelle



Hier kann das GV-Protokoll eingesehen werden.





























Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir den Gewinner mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.– belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr zum Wettbewerbsgewinn eine Flasche Wein, gesponsert von der Firma «Fernand Cina SA». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken vewendet!) Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Welches unserer schönen Restaurants verfügt tatsächlich über einen «Damensaal»?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

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





Bequem bestellen bei Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 14. August 2024. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 187 ist:

Heinz Nyffenegger aus Schafhausen i. E. Herzliche Gratulation!

Anzeige



Klassische Fischvariationen

Jeden Tag

Mittags und abends ganze Fische auf der Platte, direkt am Tisch serviert mit Beilagen Ihrer Wahl.



Scannen & Tisch reservieren



oder telefonisch an 044 218 88 40

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Bahnhofplatz 7 | 8001 Zürich | www.hotelschweizerhof.com



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Netz 04: Theo & Madeleine Hirschi

Netz 05: Hedi Ott

Netz 06: Roberto Piechele & Christine Riesen
Netz 07: Sibylle Maegli & Roland Fahrni

Netz 08: Christian Schärer

Netz 09: Gery & Sandra PortmannNetz 10: Daniel & Barbara RöthlisbergerNetz 10: Maggie Solar & Marc Schnurbusch

Netz 10: Ursula & Heimo König Netz 11: René & Alexandra Koch Netz 12: Brigitta & Ulrich Weiss Netz 14: Jürgen Waldstein

Netz 14: Gerhard & Katharina Kiniger

Netz 14/18: Manuel Vock

Netz 15: Hans-Dietmar & Ursula Draeger

Netz 15: Pascal Forrer Netz 16: Sven Schäpper

Netz 16: Claudio & Pia Ragazzon

Netz 19: Ana Maria Gea Netz 19: Peter Nutt

Netz 20: Sereina Poltera & Simon Jäger

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Véronique Roffler, Fabrizio Gessa, Fabian Hartmann & Claudia Turisser, Patrick & Monika Roth, Doris Lehmann, Brigitte Antenen, Hansjürg Gugger, Barbara P. Martin, Patrick & Monika Roth, TanJA Aebli, Thorsten Maier, Mireille & Stephan Plank, Georg Frutiger, Restaurant Chlöpfen, Rosemarie Graf, Fabrizio Gessa, Marcel Holenstein, Pascal Werner, Maya Bollmann Keller, Veronique Roffler, Margot Köppel, Hanni & Mario Poltera.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) wurden mit einem Fr. 20.– Goldfisch-Gutschein belohnt. Wer Ende 2024 die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.–.

Gönner für den Goldfisch

Von Herzen danken wir unseren Gönnern, auch denjenigen welche hier nicht erwähnt werden möchten.

Markus Franz Schökle & Pauline Neuenschwander, Hermann Scherrer, Sven Schäpper, Rosemarie Graf, Andrea & Agi Ghisletti, Ruth Keller, Hansueli Eichenberger

Wir trauern um unsere Mitglieder



Netz 12: Louis Armin Hammer (Ehrenfisch)

Netz 13: Dr. Martin Sturzenegger Netz 13: Walter August Imthurn

Den Trauerfamilien sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus. Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Aus dem Goldfisch ausgetreten per Ende Mai

Das Restaurant Tropengarten in Frutigen wurde leider geschlossen.

Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Beat F. Hostettler, Netzmeister 06. Aare/Bern, wurde in den Vorstand von GastroBern gewählt. Wir gratulieren!

Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Zuwachs im Netz 07 Berner Oberland Wir heissen Irlanda Perez herzlich willkommen und wünschen für ihr neues Amt alles Gute!



Wir bedanken uns herzlich für die grosszügigen Gönnerbeiträge zu unserer 55. Generalversammlung

Otto's AG, Sursee Casa del Vino SA, Dietikon 2sic internet solutions GmbH, Buchs G. Bianchi AG, Zufikon Wiget Getränke GmbH, Brunnen Carrosserie Grünig, Münchenbuchsee Raiffeisenbank Rigi Genossenschaft, Küssnacht am Rigi Victorinox Retail Schweiz AG, Brunnen Schwob AG, Burgdorf Erlebnisregion Mythen, Brunnen Hügli Nährmittel AG