

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

Editorial



4. September 2019...



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

Wer die Zukunft bewältigen will, muss zuerst die Vergangenheit verstehen. Das ist mit Sicherheit keine neue Erkenntnis, doch längst nicht immer gelingt es, die in der Vergangenheit gemachten Erfahrungen auch mit visionären Gedankenspielen zu kombinieren. Die Digitalisierung, die uns mit voller Wucht erreicht hat, stellt in der Gegenwart sehr vieles auf den Kopf. Alte Weisheiten und viele gute Gewohnheiten, die sich über Jahre und Jahrzehnte bewährt haben, werden dabei schnell einmal über Bord geworfen... manchmal vorschnell. Dieser Versuchung will die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch nicht erliegen, sondern vorbeugen. Deshalb traf sich die Vorsteherschaft einmal mehr zu einer zweitägigen Strategietagung. Einerseits um aktuelle Themen zu vertiefen und Pendenzen aufzuarbeiten – andererseits um eine Art Standortbestimmung vorzunehmen und Zukunftspläne zu schmieden. Unter anderem wurde darüber diskutiert, wie die Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb der Vorsteherschaft im Nachgang zur Generalversammlung im Frühjahr 2018 aufgegleist und aufgeteilt werden sollen. Auf diesen Zeitpunkt hin sind drei Demissionen zu verzeichnen: Der Tafelmeister, die langjährige gute Fee der Geschäftsstelle und der Redaktor der Zeitschrift haben ihre Rücktritte bereits vor längerer Zeit angekündigt. Schnell wurde klar, dass mit dem neu im Vorstand mitwirkenden Peter Gander der künftige Tafelmeister so gut wie gesetzt ist. Für die Betreuung der Geschäftsstelle und den Redaktionsjob zeichnen sich ebenfalls Lösungen ab. Weit mehr Zeit nahmen die Diskussionen rund um das 50-Jahr-Jubiläum in Anspruch, welches die Tafelgesellschaft 2019 feiern darf. Dabei kam ein



Mit Auszeichnung
Jacqueline und Matias Bolliger beschenken den Fischfreunden im Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen, goldene Zeiten.

SEITE 6



Mit grosser Freude
Stimmungsvolle Tafelübergabe im Engadin: Freude herrscht bei Netzmeisterin Vreni Jost-Streiff und Gastgeber Antonio Walther.

SEITE 7



Mit viel Elan
Seehof Uerikon: Netzmeisterin Vreny Meier und Gastgeberin Karin Steger-Hotz, flankiert von einem aufgestellten Service-Team.

SEITE 15



Mit einem Lächeln
Netztreffen mit viel Applaus im Löwen Tübach: Voller Einsatz bis zum letzten Menü-Gang für unsere stets gut gelaunte Gastgeberin Gabj Neher.

SEITE 17

ganzer Katalog verschiedenster Themen zur Sprache. Einige wegweisende Ansätze sind ins Protokoll aufgenommen worden, andere wiederum wurden umgehend verworfen. Möglichkeiten, Gedankenspiele, Events, Visionen... In sogenannt trockenen Tüchern ist noch längst nicht alles. In einer Frage wurde jedoch bereits ein Jubiläumsnagel mit Kopf geschmiedet: Am Mittwoch, 4. September 2019, findet ein nationaler Goldfisch-Aktionstag statt. Goldfisch-Restaurants in der ganzen Schweiz werden ihren Gästen an diesem Tag ein Goldfischmenü zum Jubiläumspreis von 50 Franken anbieten! Wir alle freuen uns schon heute auf diesen ganz beson-

deren Event. Grund zur Freude bietet übrigens auch die heutige Ausgabe unserer Goldfisch-Zeitung. Sie ist mit einem sogenannten Booklet ausgestattet, das jene Betriebe näher vorstellt, die im kommenden Jahr ihr ganz persönliches Goldfisch-Jubiläum feiern. Doch vorerst stehen uns noch die Festtage und der Jahreswechsel bevor. In diesem Sinne setzen wir vom Vorstand für einmal zu einem hoffentlich gut hörbaren Fischruf an, indem wir allen unseren Gesellschafterinnen und Gesellschaftern von Herzen ein glückliches und zufriedenes neues Jahr, Gesundheit und persönliches Wohlergehen wünschen.
Martin Suter, GF-Redaktor



Premium Traiteursaucen - Qualität, die man schmecken kann

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



Aus dem Inhalt



- 2 Gastronomen aus dem Mittelland in Bad Eptingen
- 3 Ostschweizer Gastronomen in Bad Horn
- 4 Der Goldfisch am Culinarium Bad Ragaz
- 5 Tafelübergabe in Wauwil LU
- 8 Grossartiges Netztreffen in Brig
- 11 Das Netz Basel wird international
- 13 Goldfische im River Saloon Root
- 19 Am Walensee spielt die Musik



Kurzer geschäftlicher und ausgiebiger kulinarischer Teil



MIGANET 2017 im Hotel Bad Eptingen: Gedankenaustausch zwischen Gastronomen, Netzmeistern und der Vorsteherschaft.

Das 2. Mittelland-Gastronomen- und Netzmeister-treffen (MIGANET) führte dieses Jahr die Goldenen Fische Ende Oktober nach Eptingen ins Hotel Bad Eptingen. Die Anmeldequote war auch in diesem Jahr wiederum äusserst bescheiden. Das Treffen wurde bewusst auf 15 Uhr angesetzt, damit gegebenenfalls auf den Abendservice zurück gekehrt werden kann. Diejenigen, welche gekommen sind, wurden für ihr Kommen mit einem kurzen, interessanten geschäftlichen Teil und einem anschliessend ausgiebigen kulinarischen Teil belohnt.

Tafelherr und Netzmeister Thomas Hänggi, der den Anlass vorbereitete und leitete, hiess die Teilnehmer herzlich willkommen. Von den 41 eingeladenen Gastronomen kamen deren 3! Gut ein Drittel der Betriebe haben sich entschuldigt und vom grossen Rest haben wir keine Rückmeldungen erhalten. Begrüsst werden konnten: Beat und Heidi Soltermann vom Goldenen Löwen in Langnau, Gabi und Richard Probst vom Hotel-Speiserestaurant Hallwyl in Seengen, Oskar Müller vom ehemaligen Gasthof zur Sonne in Kaiseraugst, Netzmeisterin Monika Fischbacher und Netzmeister Urs Peter Stebler. Von der Vorsteherschaft waren Tafelmeister Tino Stöckli, Geschäftsstelle Verena Burkhard, Testchefin Mägi Kunz, Tafelherr Hansjürg Gugger, Tafelherr Peter Gander und der Schreibende zugegen.

Im Verlaufe der Diskussionsrunde sprachen wir folgende Punkte an: Aktivitäten in den Netzen 5,8 und 9 des Jahres 2017 und was im Jahr 2018 geplant ist. Wie weiter mit der MIGANET? Sollen Kochblusen im Goldfischblau hergestellt werden? Änderung des Testformulars und weitere interessante Aspekte. Tafelherr Hansjürg Gugger berichtete über neue Kontakte zu Lieferanten und Inserenten. Insbesondere seine Ideen für das Jubiläumsjahr 2019 (GV, Aktionen, Anlässe) fanden positive Zustimmung. Zum Abschluss präsentierte Herr Thoma, Firma Vito AG, das Produkt «Frittierölfilter». In einem kurzen prägnanten Referat erläuterte er die Funktionsweise und die Vorteile dieses Gerätes. Die Netztreffen des Jahres 2017 fanden regen Zuspruch und die kulinarischen Genüsse sind auf einem sehr hohen Niveau anzuse-

deln. Die MIGANET lebt weiter und ein möglicher Vorschlag für mehr teilnehmende Gastronomen zu gewinnen wäre, dass die Netzmeister die Einladung persönlich ihren Gastronomen übergeben und sie so für eine Teilnahme zu sensibilisieren. Die MIGANET soll sich in den nächsten Jahren zu einem festen Termin des Erfahrungsaustausches unter den Gastronomen der Netze 5-10 etablieren. Der Gedankenaustausch unter den Gastronomen, den Netzmeistern und der Vorsteherschaft darf nicht unterschätzt werden, können so doch Probleme, Anliegen, Wünsche und Vorschläge erörtert und gemeinsam umgesetzt werden. Im Anschluss an den geschäftlichen Teil wurden wir mit einem exzellenten Nachtessen aus der Küche des Hotels Bad Eptingen verwöhnt. Ein herzlicher Dank an Gastgeber Heinz Schwander, an den Küchenchef Emmanuel Friedmann und an den Service Simone Friedmann. Das Treffen 2018 (Netze 5-10) findet am Montag, 29. Oktober 2018 statt. Netzmeisterin

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?

«Die Gastronomen müssen einen direkten Draht nach oben haben, denn jedes Mal dürfen wir bei schönstem Sonnenschein den Apéro direkt am Rhein geniessen.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. Dezember 2017. Achtung: Pro Mitgliederadresse ist nur eine (1) Teilnahme möglich. Mehrere Lösungen (per Mail oder Post) sind nicht zulässig. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Viel Glück!

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 161) ist Ruth Henseler, Unterägeri.

Herzliche Gratulation!

Monika Fischbacher hat sich spontan als Organisatorin gemeldet. Vielen Dank. Die Anwesenden wünschen sich eine grössere Teilnehmerzahl im nächsten Jahr, deshalb bitte unbedingt das Datum reservieren!

Thomas Hänggi, Tafelherr und Netzmeister



Knuspriger Zander mit Vanilleöl und Zitrus-Kartoffeln

Zutaten: für 4 Personen

1	Vanilleschote
1/2 dl	Olivenöl
4	Zanderfilets à 140 g
2	Orangen
2	Tomaten
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Thymianzweig
2	Lorbeerblätter
2	Schalotten, fein gehackt
500 g	kleine Kartoffeln, geschält, in kleine Würfel geschnitten
12	schwarze Oliven
1 EL	Olivenöl
	Ital. Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Tag davor: Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, in Olivenöl einlegen und marinieren.

Die Orangen schälen und in Spalten schneiden, das Orangenherz auspressen und den Saft behalten.

Die Tomaten ebenfalls in kleine Spalten schneiden.

Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter und Schalotten in Olivenöl andünsten. Kartoffeln, Orangenspalten und -saft hinzufügen.

Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln leicht weich sind.

Am Ende der Garzeit Oliven, Tomatenspalten und Petersilie hinzufügen und alles abschmecken.

Die Zanderfilets separat auf der Hautseite knusprig braten.

Die Zitrus-Kartoffeln auf dem Teller anrichten, das Zanderfilet darauf legen und mit dem Vanilleöl beträufeln und mit Vanillestangen garnieren.



Die Nachfolgeregelung konnte gelöst werden



OGANET im Hotel Bad Horn: Grosse Beteiligung an der 12. Tagung der Gastronomen und Netzmeister.

Zum zwölften und letzten Mal lud Netzmeister Erwin Vogel die Ostschweizer Goldfisch-Gastronomen und Netzmeister zur alljährlichen Tagung ins Hotel Bad Horn ein. Zum Auftakt fanden sich am frühen Nachmittag knapp 20 Teilnehmer in der Barramundi-Fischzucht Aquaponic in Balzerswil zur Besichtigung mit Apéro ein. Um 17 Uhr begann die offizielle Tagung im Hotel Bad Horn mit 36 Teilnehmer/innen. Eine grössere Beteiligung verhinderten der Wetterumschlag und die Grippe! Eine 8-er Gruppe bestaunte das Historische Museum im Schloss Arbon, der «grosse Rest» vergnügte sich an der traktandenreichbefrachteten 12. OGANET-Sitzung. Grosser Aufmarsch mit Tafelmeister Tino Stöckli, Tafeldame Mägi Kunz und Tafelherr Hansjörg Gugger wie auch Geschäftsführerin Verena Burkhard von der Tafelgesellschaft. Die Gastronomen nutzten die gebotene Gelegenheit, sich mit den Netzmeistern und der Vorsteherschaft intensiv auszutauschen, was auch rege benutzt wurde. Alles wurde auf den neuesten Stand gebracht, diverse Wünsche und Anregungen in der Runde ausdiskutiert. Die bestehende Partnerschaft mit CULINARIUM wird an einer separaten Sitzung wegweisend besprochen. Die Nachfolgefrage als künftiger OGANET-Chef konnte gelöst werden: Die Netzmeister aus den fünf Netzen teilen sich künftig diese Aufgabe auf! Ein gut schweizerischer Kompromiss. Einem

Ceviche vom Orkney Lachs
mit Sepia Creme und marinierten Gurken

Blumenkohlsüppchen
mit kleinen Saiblingsfilet

Barramundifilet in Nussöl konfiert
mit Dillschaum
Selleriepüree und Winterspinat

Kürbismuffin mit Vanilleglace und Quittenkompott

erfolgreichen Netzjahr 2018 steht nichts mehr im Wege! In der Farobar durften wir die gesponserte edle Tranksame mit feinsten Häppli aus der «Bädli-Küche» geniessen! Vor dem Essen überraschte Netzmeister Erwin Vogel Verena Burkhard mit einem Blumenstraus zu ihrem Geburtstag. Ein wunderbares Menü und eine aufgestellte Service-Crew begleiteten uns durch den Abend. Verdienter grosser Applaus für die gesamte Mannschaft! Hansjörg Gugger überreichte zum Schluss jedem Teilnehmer eine reichgefüllte Tasche mit vorzüglichem Inhalt. Der Unterzeichnende sagt vielen herzlichen Dank für all die schönen Tagungen und die erfolgreiche Zusammenarbeit aller Beteiligten. Für die Zukunft weiterhin viel Glück und Erfolg!

Erwin Vogel, Netzmeister



OGANET im Hotel Bad Horn: Nach getaner Arbeit sind feinsten Genuss und Gemütlichkeit angesagt.

Rezept von Hug



Rezept für Saibling-Melone-Estragon-Tartelettes

für 10 Personen

Rezept von Susanne Hasenberger, Finalistin «The Taste 2015» und Adrian Bühler, Küchenchef Restaurant PUR Seedamm Plaza, Pfäffikon

Estragonmousse zum Füllen Zutaten

80 g Estragon, 100 g Gemüsefond, 100 g Rahm, 6 Bl. Gelatine, 200 g Rahm

Zubereitung

Estragon, Gemüsefond und Rahm aufkochen, ziehen lassen, mixen, Gelatine im Fond auflösen, abkühlen lassen, Rahm steif schlagen und unterheben

Saibling Zubereitung

Saibling portionieren & in Folie zu einer Rolle drehen, vakuumieren & bei 47°C 6 Min temperieren

Schinken, Fischchip Zubereitung

Dünn aufschneiden, auf Silikonmatte legen und bei 60°C 24 h trocknen

Erbsenpüree Zutaten

1 Schalotte, 55 g Butter, 230 g Erbsen, 100 g Rahm

Zubereitung

Schalotte und Butter anziehen, Erbsen und Rahm zugeben, weichkochen, abschmecken, pürieren, passieren

Melone Zubereitung

Melonen Kugel und Perlen ausstechen, Melonenstreifen aufrollen



www.schnellkuehler.ch



Der Goldene Fisch präsentierte sich am CULINARIUM

Am Samstag, dem 9. September, fand zum zweiten Mal der Genussparcours des Ostschweizer Trägervereins Culinarium statt, als Auftakt zu den kulinarischen Heidiland- und Werdenberger Wochen.

Der Trägerverein Culinarium wurde im Jahr 2000 von Vertretern aus Landwirtschaft, Gastronomie und Handel gegründet. Sein Ziel ist es, diese drei Sparten miteinander zu vernetzen und den direkten Austausch mit den Konsumenten zu ermöglichen. Culinarium will Einheimische und Gäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern und das Bewusstsein für eine Ernährung mit dem Lauf der Jahreszeiten wachsen lassen. Darum setzt er sich für die Verwendung regional erzeugter Produkte in Gastronomie und Küche ein. Die Marke «Culinarium» ist ein Gütesiegel, hinter dem über 500 Gastronomen und Produzenten stehen, die



Culinarium Genussparcours im Grand Resort Bad Ragaz: Die Fischhäppchen aus der Forellenzucht Schwendi fanden reissenden Absatz.



Culinarium Genussparcours Bad Ragaz: Vize-Netzmeisterin Margot Köppel im Goldfischzelt.



Culinarium Genussparcours Bad Ragaz: Alphornbläser begeisterten die Gäste und Aussteller im Grand Resort Bad Ragaz.

zusammen mehr als 2000 regionale Produkte und Spezialitäten herstellen und anbieten. Restaurants, die von Culinarium zertifiziert sind, dürfen sich mit der gelben Culinarium-Krone schmücken, darunter auch viele Betriebe mit von uns ausgezeichneten Fischküchen. Diese sind im Guide Fischelin mit der gelben Krone gekennzeichnet. Am Genussparcours im Grand Resort Bad Ragaz war nebst Restaurants

und Produzenten auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch präsent. Netzmeister Markus Krüger und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel vom Netz 19, Alpenrhein, betreuten das Goldfischzelt und informierten die zahlreichen Besucher über die Tafelgesellschaft. Dazu wurden Forellenhäppchen gereicht, frisch zubereitet vom Restaurant Fischerstübli mit eigener Forellenzucht in Schwendi im Weisstannental.

Rund 50 Weingüter – exklusiv für den Schweizer Markt

Weinkeller Riegger AG in Birrhard

RIEGGER

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

Unser Hauptsitz liegt in Birrhard AG, direkt an der A1 von Bern nach Zürich. 1926 als Kolonialwarengeschäft gegründet, widmen wir uns seit 1980 ausschliesslich dem Weinhandel. Seit Januar 2017 sind wir Teil der Transgourmet Schweiz AG. Bei uns finden Sie ein wohl selektioniertes Angebot an Qualitätsweinen aus aller Welt. Neben den klassischen Anbaugebieten Frankreichs, Spaniens und Italiens gehört Portugal zu den Schwerpunkten in unserem Produkteportfolio. Zu unseren Winzern pflegen wir seit vielen Jahren persönliche Beziehungen und enge Partnerschaften. Rund fünfzig Weingüter vertreiben wir exklusiv auf dem Schweizer Markt.

Den Geschmack treffen

Sind Sie auf der Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Kunden, Partner, Mitarbeiter oder Freunde? Entdecken Sie unser gesamtes Weihnachtsangebot unter www.riegger.ch oder lassen Sie sich bei uns in Birrhard persönlich beraten. Unser Verkaufsteam in Birrhard freut sich auf Ihren Besuch.

Passum-6er-Jubiläumssset

Limitierte Spezialedition zum 40-Jahr-Jubiläum: 6 Flaschen Passum, Barbera d'Asti Superiore 2015 zu 75cl, von Cascina Castlèt aus dem Piemont.



Geschenkset Wein & Tapas

Alles für einen gemütlichen Abend bei «Vinos & Tapas». Das Geschenkset beinhaltet zwei Flaschen Lybra. Ein reiner eleganter Syrah aus Lissabon mit herrlichen Aromen von schwarzen Beeren mit einem leicht pfeffrigen Abgang. Passend dazu würzige Salchichon geschnitten mit Pfeffer und kleine Tapas Brötchen.



Ein Fest für jeden Gourmet



Gasthaus St. Wendelin, Wauwil: Der feierliche Moment der Tafelübergabe.

Das 5. Netztreffen mit Tafelübergabe im Netz 10 fand im Restaurant St. Wendelin in Wauwil statt. Unser Gastgeberpaar, Gisela Eicher und Georg Putz, hatte den Anlass auf höchstem Niveau vorbereitet. Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie zahlreiche Gäste fanden sich zum feierlichen Anlass ein. Der Apéro, ein gewohnt grandioser Start mit der sauberen Handschrift von Georg Putz, war vorbereitet. Um 11.10 Uhr wurde er durch den Netzmeister Fabrizio Gessa per Gläserklingel eröffnet, es folgte ein Highlight dem anderen. Der vom Haus offerierte Apéro war fein säuberlich sortiert und hervorragend angeschrieben. Die delikaten Häppchen, die fantasievollen Kreationen und die dazu passenden Getränke stimmten alle auf einen fantastischen Anlass in Wauwil ein.

Kurz vor 11.45 Uhr ergriff Fabrizio Gessa das Wort, um alle herzlich zu begrüssen und die zahlreichen Vertreter der Tafelgesellschaft vorzustellen. Anwesend zum Anlass waren Tafelherr Tino Stöckli und Tafeldame Mägi Kunz mit Begleitung sowie Vize-Tafelmeister Martin Suter. Mit von der Tafelübergabe auch die Ehrenfische: Max Soller, Max Wolf, Fredy Gossweiler, Heinz Weber, Hugo Schmed sowie Heinrich Soller und die Netzmeisterinnen Vreny Meier und Marianne Wenger. Georg Putz ergriff vor dem Essen das Wort und begrüsste die Gesellschaft. Bei dieser Gelegenheit bedankte er sich auch bei seinem Team für die tolle Zusammenarbeit. Das Wort wurde an Annelies Gassmann, Gemeindeprä-



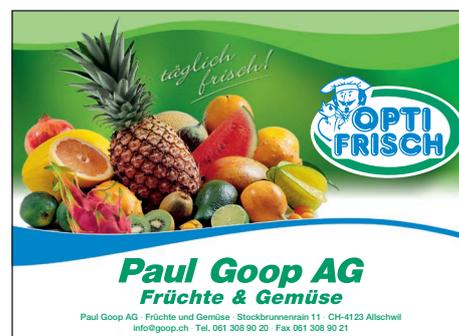
Gasthaus St. Wendelin, Wauwil: Testchefin Mägi Kunz bei ihren Ausführungen.

sidentin von Wauwil weitergegeben, welche die Gratulationen der Gemeinde an Gisela und Georg überbrachte. Das Festmahl konnte beginnen. 4 Gänge der exquisiten Klasse warteten, um gekostet zu werden. Der Gruss aus der Küche, eine Gaumenfreude.

Der 1. Gang, eine Variation vom Saibling ein Augen- und Gaumenschmaus. Auf dem Teller für den Gaumen fein sauber reichte sich ein wunderbarer Geschmack an den anderen. Der 2. Gang, die Weisswurzelsamtsuppe war einfach nur ein Traum. Der Fischruf, er durfte nicht fehlen. Er wurde durch



Gasthaus St. Wendelin, Wauwil: Georg Putz begrüsst die illustre Gästeschar.



Fischgruss aus der Küche

Saibling Variation auf Randen-Mayonnaise, Pumpernickel und Salatblume

Weisswurzelsamtsuppe auf Kürbispuree mit Kräuter-Pesto und Königszander auf Focaccia

Galantine vom Egli:

Dazu geschmorter Wirsing-Rotkraut Weissweinsauce und Kartoffelnocken

Torroneparfait mit Rotweibirne und Waldhonig
Schokoladenmousse oder Käseteller mit Fruchtbrot,
Feigen-Senfkonfitüre, Dörrfrüchtekonfitüre,
Honignüsse und Birne

den geübten und äusserst charmanten Ehrenfisch Hugo Schmed durchgeführt. Gesellschafter sowie Gäste folgten den Anweisungen. Der Hauptgang, die Galantine vom Egli, eine noch nie dagewesene Kreation, war ein Fest für jeden Gourmet. Georg Putz, unser Gastgeber, ist definitiv ein Meister seines Faches. Die Liebe zum Detail und die Kompositionen unübertroffen. Das Menü war perfekt aufeinander abgestimmt und die Leistung des Küchenteams ein Meisterstück. Es war nun der Moment der Tafelübergabe gekommen und der Netzmeister bat um Aufmerksamkeit, um das nun anwesende Team gebührend zu Verdanken. Mit einem grossen Applaus wurde die Leistung der Mannschaft honoriert.

Martin Suter, Vize-Tafelmeister, übernahm das Wort und erläuterte für die Anwesenden einige Besonderheiten und Hintergründe der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Zum Abschluss wurde die Aufnahme-Urkunde an Georg Putz mit grossem Applaus überreicht. Den feierlichen Schlusspunkt setzte unser Tafelmeister Tino Stöckli. Mit den besten Wünschen für die Zukunft und die Aufforderung, das St. Wendelin zu besuchen, wurde die gläserne Goldfisch-Tafel unter grossem Applaus übergeben. Nach einer kleinen Pause wurde das Dessert serviert. Wir hatten die Wahl zwischen einem Torroneparfait mit Rotweibirne und Waldhonig-Schokoladenmousse oder einer Variation von erlesenen Käsen mit Fruchtbrot, Feigen-Senf-Dörrfrüchtekonfitüre mit Honignüssen und Birne. Dies war wirklich ein gebührender Abschluss einer auf höchstem Niveau grandiosen Tafelübergabe mit Netztreffen. Ich bin begeistert, einen so exquisiten Betrieb im Netz 10 zu haben und freue mich schon auf das Netztreffen im 2018. Ein neuer Stern ist in Wauwil aufgegangen, der unbedingt besucht werden muss.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Neue Existenz in der Heimatstadt aufbauen



Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen: Die blaue Goldfischtafel hat würdige Repräsentanten gefunden.

Der Sommer legte eine Pause ein, was aber den kulinarischen Genüssen und der netten Gesellschaft keinen Abbruch tat. Ich durfte Stadträtin Dorena Raggenbass begrüßen. Aus ihrer Ansprache konnte man entnehmen, dass sie mit dem Ehepaar Bolliger einen ausgewiesenen Pächterpaar für das Schloss Seeburg engagieren durfte. Für mich als Netzmeister ist es eine grosse Genugtuung, dass auch die Politik zugegen war und ihr Interesse zeigte. Eine gesunde Gastronomie ist der Stadt wichtig, was leider immer wieder vergessen geht. Peter Bergsteiner, Liegenschaftsverwalter der Stadt, erlaubte uns einen Einblick in die Geschichte des Schlosses von 1598 bis zum heutigen Tage. Mägi Kunz, zuständig für das Testwesen, erklärte uns, was von den aktiven Betrieben verlangt wird. Daniel Karrer, Finanzverantwortlicher, begrüßte die Gesellschaft mit einigen Worten über den Aufbau der Tafelgesellschaft. Gegründet 1969, gesamtschweizerischer Verein mit gegen 2000 Mitgliedern und heute rund 120 Gaststätten. Diese wird durch die Vorsteher-schaft geführt und koordiniert die Tätigkeit der 21 regionalen Netze. Tafelmeister Tino Stöckli überreichte die wunderschöne Tafel, die aber immer im Eigentum der Gesellschaft bleibt. Unter Umständen, wenn die Qualität nicht mehr stimmt, kann diese auch wieder entfernt werden. Ebenfalls durfte ich viele Pressevertreter und Verena Burkhart von der Geschäftsstelle, begrüßen. Last but not least: Maudi Grossenbacher, Ehrenfisch und zugleich oberste Chefin der Ehrenfische, schön warst du hier.

Im Anschluss tischten unsere ausgezeichneten Gastgeber mit ihrer Crew das Beste aus Küche, Service und Keller auf. Jacqueline und Matias Bolli-

ger bringen mit ihrem herausragenden, beruflichen Werdegängen wie abgeschlossene Lehren als Koch und im Service, 4 Jahre Hotelfachschule in Zürich sowie 4 Jahre Selbständigkeit in Adelboden, die besten Voraussetzungen mit. Das Menü, das uns serviert wurde, überzeugte uns in jeder Hinsicht. Es war einfach hohe kulinarische Schule und gleichzeitig eine Herausforderung. Der Vorstand der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Dorena Raggenbass, Peter Bergsteiner und die anwesenden Gäste sind sehr stolz, dieses Haus mit dem ausgewiesenen Pächterehopaar in unserer Vereinigung zu wis-



Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen: Das junge Pächterpaar Matias und Jacqueline Bolliger freut sich über die Auszeichnung.

Apéro und Häppchen vom Hause offeriert.

Hausgebeizte Lachsforelle
Tägerwiler Salat, Nektarine

Bouillabaise «Seeburg»
gebratener Zander, Knoblauch-Crostini

Bodensee Felchenfilet an Safransauce
Konfierte Tomaten, Ziegelhofgemüse
Zitronen-Parmesanrisotto

Joghurtcrème und Himbeersorbet

sen. Wir wünschen Matias und Jacqueline Bolliger ein gutes Gelingen in ihrer noch kurzen neuen Existenz in der Heimatstadt Kreuzlingen. Viel Glück!

Erich Messmer, Netzmeister

Im Gedenken



Seit der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift im September 2017 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Margrith Heiniger, Thun
Rosmarie Gürtler, Allschwil

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



Nur strahlende Gesichter und sehr viel Lob



Ristorante Murtaröl, Plaun da Lej: Der grosse Moment der Tafelübergabe.

(Bild: Engadiner Post)

Endlich haben wir auch im Netz 20 ein Restaurant am See. Idyllisch an der windgeschützten Bucht gelegen, Sicht auf den Corvatsch, die Berge ums Fextal und auf die Halbinsel Chastè, wo auch Nietzsche viele Stunden verbrachte. Ein eigener Schiffsteg für das Kursschiff der europaweit höchstgelegenen Schifffahrtsgesellschaft liegt vor dem Haus. Neben dem Restaurationsbetrieb führt das Murtaröl auch eine Fischhandlung mit vielen Wasserbecken für die lebenden Fische. Bei Sonnenschein, aber etwas kühleren Temperaturen, fanden sich 41 Goldfische und Gäste ein. Ihr könnt es kaum glauben, die «Engadinerfische» waren in der Mehrzahl, obwohl die treuen Unterländer selbstverständlich nicht fehlten. Mit der Tafelübergabe fand auch ein Teil der Vorsteherschaft den Weg ins Engadin. Schon beim Apéro, mit einem Glas Ferrari (Prosecco), wurde die Latte hochgelegt. Wir wurden richtig verwöhnt. Antonio Walther liess es mit seiner Crew an nichts fehlen. Habt ihr schon mal Austern aus der Bretagne mit Grappatropfen probiert (gemäss Inspecteur Bruno aus der Krimireihe von Martin Walker die besten Austern)?

Beim Studium des Menüs fragte man sich, ob man wohl so viel essen kann? Die Portionen waren perfekt, alle Teilnehmer hielten bis zum Schluss durch. Es war einfach köstlich, eine richtige Freude, diese Auswahl. Es gab nur strahlende Gesichter und sehr, sehr viel Lob. Vor dem Dessert folgte der offizielle Teil mit der Tafelübergabe an Antonio Walther und seinen Küchenchef Giuseppe Negri, die sich beide über die Auszeichnung sehr freuten. Ich möchte mich an dieser Stelle für die grosszügige Bewirtung,

den guten und ruhigen Service ganz, ganz herzlich bedanken und freue mich auf eine weitere gute Zusammenarbeit mit Antonio und seiner Crew. Wenn ihr von Maloja nach Sils fährt, grüsst die Goldfischfahne an der schönen Bucht. Grazcha ficht Antonio! Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Ristorante Murtaröl, Plaun da Lej: Pochierte Saiblinge.



Ristorante Murtaröl, Plaun da Lej: Die erwartungsfrohe Gesellschaft sitzt am Tisch.

Marinierter Namaycus aus dem Silsersee mit einer delikaten Joghurtsauce parfümiert mit Zitrusfrüchten, Toast

Hausgeräucherter Aal aus Italien mit Meerrettischsaum Toast und Butter

Mini Bouilla Baisse mit Knurrhahn, Drachenkopf, Meerbarben, Crevetten, Scampi, Weichtiere und Muscheln, serviert mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille

Biologischen Carnaroli Risotto (Acquarello) mit Scampischwänzen aus Südafrika und mit Limes parfümiert

Scharfe Spaghetti mit roten Crevettenschwänzen aus San Remo

Pochierte Saiblinge aus den Oberengadiner Seen mit Lauchchips

Gegrillter Steinbutt auf mediterranem Gemüse

Kanadischer Hummer nach katalanischer Art (Zwiebeln und frische Tomaten)

Eine Hochzeit von weisser und schwarzer Chocomousse begleitet mit einer Himbeercrème aus dem eigenen Garten und Sprossen aus Minze



Grossartiges Herbst-Netztreffen in Brig



Hotel Ambassador****, Brig: Ein gegenseitiges Prost auf den kommenden Gaumenschmaus.

Der Samstag, 23. September 2017 – ein herrlicher, sonniger Herbsttag – wird allen Anwesenden noch lange in bester Erinnerung bleiben. 38 Goldfische, davon 10 aus Solothurn, Zug, Zürich, Thurgau und Waadtland (danke für eure Anwesenheit, die Reise ins Wallis hat sich gelohnt), erfreuten sich erneut an einem ausgezeichneten, abwechslungsreichen Fischessen. Der von unserem Gastgeber Stefan Welschen grosszügig offerierte Willkommtrunk, begleitet von leckeren Häppchen – dafür nochmals besten Dank – war eine gute Gelegenheit, um neue Bekanntschaften anzubahnen. Einmal an den einladend gedeckten Tischen Platz genommen, konnte der Netzmeister während der Begrüssungsrede das Ehepaar Marcel und Elsbeth Ittig, Visp, als neue Goldfische in unser Netz aufnehmen und willkommen heissen. Das Lesen der Menükarte war ein Hinweis, dass auf uns in jeder Hinsicht neue, kulinarische Genüsse warten. Das Amuse-Bouche in Form

eines Oktopus-Salates mit hausgemachtem Parmesankäse eröffnete den deliziösen Reigen, worauf das pochierte Dorschfilet im Kräutermantel ebenfalls grossen Anklang fand. Und so ging es weiter mit der sehr feinen safranierten Muschelschaumsuppe. Das Heida-Gletscherwasser granité – etwas noch nie Gehabtes – diente der Abkühlung unserer Gaumen. Auch das bestens zubereitete Seezungen-Cordon bleu, begleitet von einer reichhaltigen Gemüseauswahl, übertraf unsere Erwartungen. Es war grossartig und liess neue Aromen entdecken. Das einmalige, ausgezeichnete Dessert mit einem Glas Portwein machte nach all diesen Schlemmereien einen grossartigen Abschluss. Nicht zu vergessen sind die für jeden Gang ausgewählten, dazu passenden, Walliser Weine, welche den Genuss dieser kulinarischen Köstlichkeiten noch erhöhten. Nochmals einen grossen Dank an die tüchtige Küchenbrigade (Chefkoch Patric Winkler) sowie an das

Amuse-Bouche

Pochiertes Dorsch-Filet im Kräutermantel auf Lauchchivonade und Tomatenkonfit
Champagnerschaum

Safranierte Muschelschaumsuppe

Walliser Gletscherwasser
Granité

Knuspriges Cordon bleu von Seezunge
Rohschinken und Raclettekäse
Thymian-Kartoffelmousselin
Verschiedene Gemüse

Heidelbeeren-Törtchen
mit Meeresalgen aus Aveiro, Vanilleglacé



Hotel Ambassador****, Brig: Die phantasievollen, kreativen Kochkünstler waren grossartig.

freundliche, aufmerksame Servicepersonal für die tadellose Bedienung. Wir haben uns bei euch wohl gefühlt und freuen uns schon jetzt auf das nächste Netztreffen, das am Samstag, 29. September 2018 stattfinden wird.

Roberto Huber, Netzmeister



Stimmiges Netztreffen im neuen Goldfisch-Restaurant



Restaurant Croix Blanche, Sugiez: Da freuen sich aber Edith und Hubert Klaus auf das Fischmenü.



Rest. Croix Blanche, Sugiez: Prosit den Goldfischen wünschen Rosmarie Schneuvly & Joseph Marro.

Ein sonnig milder Herbstmittag empfing eine kleine Gruppe von 25 treuen Goldfischen zum zweiten Netztreffen im Restaurant Croix Blanche in Sugiez. Gutgelaunt konnten wir den vom Gastgeber offerierten Apéro mit feinen Karpfen-Knusperli im Naturgarten geniessen und auf das Wiedersehen mit gut bekannten Goldfischliebhabern anstossen, die die Fahrt an den Murtensee nicht gescheut haben. Der Netzmeister freut sich immer wieder, wenn die Netztreffen gut besucht werden. Es motiviert ihn,

diese auch weiterhin zu organisieren und so der Fischkochkunst der Goldfischrestaurants die Ehre zu erweisen und somit auch unsere Wertschätzung zu zeigen. Gerne haben wir dann der Aufforderung unserer Gastgeber Marcel und Tatiana Kissling Folge geleistet, um an geschmackvoll gedeckten Tischen Platz zu nehmen. Nach einem herzlichen Willkommen und dem Fischruf wünschte der Vize-Netzmeister für das vielversprechende Menü einen guten Appetit. Erwartungsvoll liessen sich die

Karpfen-Knusperli mit hausgemachter Tatarsauce

Hummersuppe mit Krebsfleisch
Egli Provençales mit Bratkartoffeln

Hechtfilets ohne Gräten an Béarnaisesauce
und Mandelreis

Bananenparfait mit Rum

Goldfische vom zuvorkommenden Servicepersonal bedienen und genossen es sichtlich, sich die etwa eigenen Kreationen von Marcel Kissling mit einem guten Tropfen schmecken zu lassen. Dazu wurde rege «gefachsimpelt» und mit andern Fischkreationen verglichen. Zum Schluss wurde dem Küchenchef und dem Service-Personal entsprechend herzlich applaudiert. Die Gäste gaben damit ihrer Zufriedenheit über das genossene Fischmahl Ausdruck. Und wie so oft neigte sich ein gelungenes Netztreffen schnell zu Ende, doch in Erinnerung bleibt es uns mit all seinen Facetten, wie Fischesen, vorzüglicher Gastfreundschaft, freudigem Wiedersehen und der Gewissheit, uns bei einem nächsten Netztreffen wieder zu sehen.

Manfred Blaser, Vize-Netzmeister



Netztreffen am idyllischen Burgäschi See



Restaurant Seeblick, Burgäschi: Wunderschöne Abendstimmung direkt am Burgäschi-See.

Es nahmen etliche Mitglieder von nah und fern am Netztreffen vom Freitagabend, 8. September 2017, im Restaurant Seeblick teil. Der Apéro wurde draussen in der wunderschönen Lounge mit feinen Häppchen serviert. Dieser wurde von der Gastgeberin Evi Schweizer offeriert, jedoch war sie kurzfristig in den Ferien. Alle Gesellschafter konnten die wunderschöne Abendstimmung mit romantischem Sonnenuntergang geniessen – es war wie Ferien! Die Tischeinteilung war kurzfristig auf zwei Tische verteilt worden, dank den Tischkärtli hat jeder seinen Platz gefunden. Ups: Welcher Schreck! Auf den Menükarten wurde ein 3-Gang-Menü auf-

geführt statt wie abgemacht ein 4-Gänger. Kurzerhand wurde vom Chefkoch Peter Atzinger ein weiterer Gang kreiert. Das Servicepersonal unter der Leitung von Christa Friedli kümmerte sich ausgezeichnet um die Wünsche der Goldfische. Bei der Verlosung des Gutscheins (Restaurant la Caletta in Muri) war der glückliche Gewinner Hans Jäggi. Er freute sich riesig über den Gewinn, wer weiss, ob er schon bald neues Goldfisch-Mitglied wird? Der wunderschöne Abend nahm mit so manchem kühlen Schluck und guten Gesprächen sein Ende.

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Canapé Trilogie
Bouillabaisse à la «Chris Daufeldt»
Lachs an Balsamicojus mit Nüsslersalat
Red Snapper und Zanderfilet auf Limonen-Dillsauce
Saisongemüse und Natrini-Nudeln
Crème Brulée



Restaurant Seeblick, Burgäschi: Christa Friedli war für den Service verantwortlich.



Zu Besuch im berühmten Waldhotel Doldenhorn



Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg: Hermann Scherrer, Bernd Spahni und Gastgeber René Maeder.

Schon das Wetter versprach am Morgen des 29. Juli einen besonderen Tag, durfte ich doch als Vize-Netzmeister 37 Goldfische zum Netztreffen im Doldenhorn begrüssen. Unter den zahlreichen Besuchern hatte sich auch ein Goldfisch der Vorsteherchaft eingeschlichen, wir freuten uns sehr, Thomas Hänggi und seine Begleitung zu begrüssen. Alle waren wie immer gespannt, was uns René Maeder und seine Familie mit Küchenchef Klaus Stucki auf den Tisch zaubern würden. Bei der Vorspeise wurde uns eine Tatare Trilogie von Süsswasser-

Fischen präsentiert. Schon jetzt wussten alle, dass wir nicht irgendwo waren, sondern im bekannten Doldenhorn in Kandersteg. Nach dem traditionellen Fischruf durften wir uns den feinen hausgemachten Nudeln mit Flusskrebssen voll und ganz hingeben – eine in jeder Hinsicht gelungene Abwechslung. Zum Hauptgang wurde uns ein Saiblingfilet aus dem regionalen Blausee mit Noilly-Pratsauce und Butterkartoffeln mit Tomatengemüse serviert. Nach der Vorstellung seines Teams musste René Maeder leider ausserhalb noch einen zweite Anlass

Tatare-Trilogie von Süsswasser Fischen
Feine hausgemachte Nudeln mit Flusskrebssen an Bisque
Saiblingfilet vom Blausee mit Noilly-Pratsauce
Bratkartoffeln und Tomatengemüse
So kann Emmentaler schmecken
Zabaione mit Früchten

betreuen. Wir waren alle gespannt auf den nächsten Gang. Auf der Speisekarte war zu lesen: «So kann Emmentaler schmecken.» René Maeder hat die Auswahl hervorragend getroffen und uns das Beste aus dem Emmentaler serviert. Der nicht alltägliche Emmentaler in seiner ganzen Vielfalt, dazu schenkte man uns ein Glas Versus ein, der das Ganze abrundete und zu einem perfekten Gang machte. Zur Nachspeise durften wir das hausgemachte Zabaione mit Früchten und einem Glas Moscato abschliessen. Bei den Gesellschaftern war auf allen Gesichtern eine grosse Zufriedenheit zu erkennen, ein perfektes Fischessen ging langsam zu Ende. An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich für die freundliche Gastfreundschaft der Familie Maeder und der hervorragenden Leistung von Küche und Service bedanken, wir fühlten uns sehr wohl und sehr gut aufgehoben.

Patrick Lerch, Vize-Netzmeister



Eine Begebenheit, von der man im Dorf Schaffelfeld zehn Jahre danach noch heute spricht, immerhin noch nach zehn Jahren bei der gegenwärtigen schnelllebigen Zeit! Es begann am kleinen

Haarfluss in den weiten Wiesen ausserhalb der Besiedlung. Wolküm, ein Landwirt von Schaffelfeld, genoss am Fluss als Freizeitfischer die Musse am Spätnachmittag. Sein Tagewerk hatte er bis auf das Ausmisten des Kuhstalls erledigt. Frisch und stämmig stand er am buschgesäumten Ufer und hielt die Angelrute zum Fang hinaus. Wie selten noch in hiesigen Gewässern, schwamm hier eine Vielfalt von Fischarten. Saiblinge, Barsche, Forellen, Aeschen... tummelten sich im klaren, sprudelnd dahinfließenden Wasser. Wolküm beobachtete vergnügt ihr spielerisch anmutendes Treiben, auch wenn sie stets sicheren Abstand zu seinem Köder hielten. Stundenlang verharrte er da beim munteren Schauspiel ohne Fang. Dann fiel ihm der Wunsch seiner Gemahlin ein, unbedingt Fisch für das Abendessen nach Hause zu bringen. Mit einem langen dicht belaubten Zweig eines nahestehenden Strauches wühlte er das Wasser heftig bis zur dichten Trübung auf. Und bald zappelte ein bunter, etwa 2 Kilogramm schwerer Fisch an der Schnur, der durch tänzerisches Gebaren auffiel. «Ein Tanzbarsch!» schwärmte Wolküm und «Wir ehren den Fisch im Wasser und auch danach...». Er nahm den prächtigen Fisch möglichst schonend von der Angel und gab ihn in den mit Wasser gefüllten Eimer. Vor dem Heimweg legte er sich für einen kurzen Schlaf daneben hin. Bald schnarchte er zufrieden.

Da schlenderten die arbeitsscheuen jungen Männer «Blau» und «Klau» auf ihrem Müssiggang daher. Aus Langeweile spielten sie mit ihren gestohlenen Mobile Phones. Der Diebstahl von Sandwiches beim Gemischtwarenhändler misslang ihnen, so dass sie Hunger störte. Als sie den kräftigen Tanzbarsch im Eimer neben dem schlafenden Wolküm bemerkten, überlegten sie nicht lange. Sie nahmen den Barsch an sich und eilten zum etwas entfernt stehenden Findling. Dahinter versteckt, liessen sie den Barsch über einem Feuer mit Uferholz garen, verschmauschten ihn dann lustvoll und lachten übermütig. «Es geht doch immer etwas», scherzte Blau. Nach dem Verzehr legten sie sich müde zum Verdauungsschlaf hin.

Kaum eingeschlafen, erwachten Blau und Klau unruhig. Sie wälzten sich fahrig auf dem Boden hin und her, scheinbar von innen getrieben, immer wieder, dann nochmals, nochmals... Vergeblich schienen sie zu versuchen, sich still zu halten. Dann standen sie auf, verrenkten ihre Körper, stampften im Kreis herum. Von der einsichtigen Seite des Findlings her kam der Dorfarzt auf seinem gewohnten frühabendlichen Spaziergang. ‚Wie ein Indiantanz‘, dachte er verwundert, als ihm auffiel, wie Blau und Klau unablässig rundum hüpfen, dabei in einem fort ihren Körper mit den Armen hoch reckten und vornüber in die Tiefe fallen liessen. Derweil erwachte Wolküm neben seinem Eimer. Zufrieden stemmte er sich auf die Beine, um den Tanzbarsch seiner Frau nach Hause zu bringen. Zu seinem Aerger stellte er aber fest, dass der Fisch weg war. «Rausgesprungen? Oder gestohlen?» redete er mit sich selbst und sah Blau und Klau in den zwanghaften, pausenlos wechselnden Verrenkungen mit

dem Dorfarzt auf ihn zukommen. Bei ihm angelangt, schienen Blau und Klau nahezu erschöpft, aber weder sie noch der Arzt noch Wolküm wussten Rat, den Zwang zu beheben. Zombie? Voodoo? Veitstanz? Verzweifelt und gequält verblieben Blau und Klau in ihrer Rastlosigkeit, bis sich ein grauhaariger Mann mit Vollbart zu ihnen gesellte, der dem weltberühmten Comic-Dichter Wilhelm Busch mit seinem Schalk in den Augen verblüffend ähnlich sah. «Gewiss», begann er zu reimen, «Gewiss habt ihr geklaut und verschmaust sodann/Einen prächtigen Tanzbarsch vom Fischermann.» Womit er wohl auf die vermutete Ursache des Zustandes hinwies. Mit Schrecken befürchteten nun Blau und Klau, die beinahe tödliche Unruhe im Körper nie mehr los zu werden. Aber der Mann wusste noch mehr. «Gebt etwas für den gestohlenen Fisch/Dann das Uebel alsbald erlischt.» Den Vorschlag hätten Blau und Klau gerne befolgt; aber wie ohne Besitz und Geld? Wolküm war um eine Lösung nicht verlegen. Er bot den zwei jungen Faulenzern an, als Entgelt seinen Kuhstall auszumisten. Sie nahmen dankbar an, und der ortskundige Arzt führte sie sogleich zum Hof. Während Wolküm nach einem Ersatz für das Abendessen fischte, misteten Blau und Klau den Stall aus. Je mehr sie sich dem Ende ihrer Arbeit näherten, desto spürbarer entwich die teuflische Unrast. Sie erfüllten die Aufgabe bis zur vollständigen Befreiung. Dorfbewohner erinnerten sich der zwei jungen Männer, die unter merkwürdigen Verrenkungen durch die Hauptstrasse auf Wolküms Hof zugingen und etwa eine Stunde später im unauffälligen Gang den Kuhstall verliessen.

Erhard Roth, GV-Mitglied, Uster

Hugentobler Schweizer Kochsysteme: FrigoJet®

Der Schockfroster für Profis – sicher, schnell und intelligent!

Die Idee ist nicht neu. Schon die Inuit entdeckten ein System, ihren Fischfang optimal haltbar zu machen. Sie hingen die Fische kurzerhand an die Leinen. Die tiefen Temperaturen und der eisige Wind liessen die Fische innert kürzester Zeit frosten und damit haltbar machen. Und heute?



Der Frigo-Jet von der Hugentobler Kochsysteme AG.
www.hugentobler.ch

Der Hochleistungs-Schockfroster und Schnellkühler FrigoJet sorgt mit seiner Leistung von bis -40°C für perfekte Kühl- und Tiefkühlqualität. Durch das rasante Frosten entsteht ein feiner Schneepuder, der die Produktstrukturen in seiner ursprünglichen Form belässt. Die Bildung von Eiskristallen, die die Zellstrukturen schädigen ist Schnee von gestern. Im Produkt bleiben Vitamine, Aromen, Saft und Farbe erhalten.

Kühlt auch garheisse Speisen ($90-95^{\circ}\text{C}$) – rasant und mühelos

Dank dem leistungsstarken Kompressor kühlt der FrigoJet mit einer unschlagbaren Geschwindigkeit von maximal 90 Minuten den Kern des Produktes auf $+3^{\circ}\text{C}$ ab. Ein Garant für Spitzenqualität und Hygiene in der Produktion Ihrer Mise-en-place. Die Kühlraum-Temperatur im Schnellkühler und Schockfros-

ter ist gradgenau steuerbar und wird durch einen Kerntemperaturfühler laufend überwacht.

Einzigartige Programmierung

Der FrigoJet verfügt über eine speziell konzipierte Programmierung. In vielen Tests wurden genaue Parameter festgelegt, die zu perfekten Ergebnissen für die Lagerung und Aufbereitung der Produkte führen. Das neue, hochwertige 5-Zoll-Farbdisplay ist noch einfacher und übersichtlicher gestaltet und reagiert unmittelbar auf Eingaben.

Vorteile

Kein Qualitätsverlust, kein Verlust von Farbe, Duft, Saft und Aroma, auch bei Fisch, keine Bildung von Eiskristallen (nur feiner Schneepuder), kühlt dampfheisse Speisen ab (95°C), dank «Tuning» werden die Speisen mit einer Leistung von -40°C gekühlt, Spitzenqualität und Hygiene in Ihrer Küche.



Das Netz Basel wird international



Hotel Bad Eptingen, Eptingen: Gastgeber Heinz Schwander(Mitte) mit dem Serviceteam und Küchenchef Emmanuell Friedmann.

Im ehrwürdigen Hotel Bad Eptingen in Eptingen, das um 1700 erbaut worden ist, trafen sich am letzten Samstag im August die Goldfische des Netzes 8 zum ersten Netztreffen nach der Tafelübergabe. Zu diesem Anlass durfte der Netzmeister 23 Gesellschafter begrüßen. Unter ihnen auch zwei neue Mitglieder, welche sich anlässlich der Tafelübergabe spontan zur Mitgliedschaft entschlossen hatten. Der vom Hause offerierte Apéro mit feinen Häppchen und Sekt mundete hervorragend. Schon bald begaben wir uns von der Terrasse an die beiden festlich gedeckten Tafeln im stilvoll eingerichteten grünen Saal. Die aufgelegte Speisekarte mit Fisch-

deklaration versprach ein exquisites Fischmahl. Nach dem obligaten Fischruf begann der gut organisierte Service. Unsere Erwartungen wurden noch übertroffen. Jeder einzelne Gang von der Küchenbrigade unter Leitung von Küchenchef Emmanuell Friedmann war mit Sorgfalt zubereitet und entsprechend sehr schön angerichtet und köstlich im Geschmack. Ein grosser und verdienter Dank mit kräftigem Applaus ging an die Küchenbrigade und auch an den flotten und freundlichen Service. Mit dieser ausgezeichneten Leistung trugen alle Beteiligten dazu bei, für das Hotel Bad Eptingen die beste Visitenkarte abzugeben. Im Netz 8 sind wir stolz auf

Mosaik von Sommergemüse mit gepfeffertem Thunfisch und Safran-Mayonnaise

Geschäumtes Zitronengras-Currysüppchen und mariniertem Seeteufel mit Zitrusfrüchten

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit frischen Pfifferlingen und Champagnerschäum Salzkartoffeln

Geeistes Vanille-Limettenparfait mit Himbeercoulis und frischen Beeren

diesen neuen Betrieb, welcher die Tafelgesellschaft und das Netz bereichert. Ganz spontan hat sich ein Gast zur Mitgliedschaft entschlossen und zwar eine Baslerin, welche in England lebt. Das Netz Basel und Umgebung wird international! Wir freuen uns bereits auf das nächste Netztreffen in Eptingen.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Hotel Bad Eptingen, Eptingen: Kalte Tomatensuppe und Lachsbrötchen.



Hier stimmt einfach alles



Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden: Frau Kapitänin Heidi Freiermuth mit ihrer Mannschaft.

Bei herrlichstem Herbstwetter trafen sich 25 Gesellschafter zum Netztreffen im Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden. Das Wetter war so warm, dass wir den Apéro auf der Rheinterrasse bei einem guten Schluck «Weissen» und feinen Häppchen mit der Gastgeberin Heidi Freiermuth geniessen konnten. Schon bald bat der Netzmeister Thomas Hänggi

die Gäste in den Speisesaal zu dislozieren, wo uns die schön dekorierten Tische erwarteten. Die aufgelegte Speisekarte versprach ein hervorragendes Fischmahl. Nach dem Fischruf «Wir haben ihn gehört» begann der flinke und aufmerksame Service. Unsere Erwartungen wurden mehr als erfüllt, denn das von Küchenchefin Claudia Detweiler und ihrer

Amuse-Bouche
Geräucherte Makrele auf Tomaten-Zucchini-Olivenbeet

Zander auf Rucola-Chicorino-Orangensalat mit Balsamicoglace

Safranschaumsuppe mit Edelfischen

Gebratener Stör mit einer Sherry-Sauce
Schlosskartoffeln, Kürbis und Mangold mit Pinienkernen

Crêpe gefüllt mit Portwein-Zwetschgen, Sauerrahmglace

Crew zubereitete Fischmenü war aufs Beste abgeschmeckt. Die Fische waren exakt auf den Punkt gegart und die einzelnen Gänge schön fürs Auge angerichtet. Vom Amuse-Bouche bis zum Dessert und der freundlichen Bedienung stimmte einfach alles! Die Dankesworte des Netzmeisters an das Küchenteam und den Service für die vortreffliche Leistung waren voll des Lobes und wurden durch den kräftigen Applaus der Gesellschafter unterstützt bzw. bestätigt. Die vollauf zufriedenen Gäste begaben sich früher oder später auf den Heimweg. Wir freuen uns bereits auf das Jubiläumsnetztreffen im nächsten Jahr. Thomas Hänggi, Netzmeister



Egli Festival – mit Egli vom Hallwilersee



Seehotel Delphin, Meisterschwanden: Ehrenfisch Heinrich Soller bei der Verdankung der Küchen- und Servicebrigade.

Zum 22. Mal durften wir Gast im Delphin Meisterschwanden sein. Wir danken Familie Fischer für die langjährige Freundschaft und die immer zuvorkommende Bedienung, exzellente Küche und gemütlichen Atmosphäre. Es war mir eine besondere Ehre, Gäste aus dem Netz 4 zu begrüßen. Auch durfte ich Max Soller als Ehrenfisch (ehemaliger Netzmeister 9) sowie die Ehrenfische Ernst Dober und Heiri Soller begrüßen. Im Monat Oktober wurden die Gault-Millau Punkte neu verteilt und ich durfte den Anwesenden mitteilen, dass in unserem Netz 9 zwei Betriebe diese Auszeichnung tragen. Der Schlossgarten in Schöffland mit 15 Punkten und das Wirtshaus zur Heimat mit 13 Punkten. Wir

freuen uns mit allen Beteiligten und es wurde mit einem grossen Applaus bestätigt. Der Kommentar des Gastrotesters war: «Junge machen Experten sprachlos!» Im «Delphin» machte uns nicht nur die schöne Aussicht sprachlos, nein es war das, was wir Feines aus der Küche serviert bekommen haben. Vom Apéro bis zum letzten Gang durften wir die Egli aus dem Hallwilersee geniessen. Das Kürbissüppchen mit Eglistreifen, pochierte und gebackene Egli, waren so hervorragend zubereitet, dass fast alle noch das «Supplement» angenommen haben. Mit einem grossen Applaus dankten wir Claude und seinem Team für die Gastfreundschaft.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

- Egli-Tatar auf Pumpernickel
- Parisetten mit Mozzarella und Dörrtomaten
- Kürbiscremesuppe mit Eglifiletstreifen
- Pochierte Eglifiletücken, gefüllt mit Rauchlachs an Chardonnay-Weissweinsauce mit Dill und Trockenreis
- Eglifilet gebacken, Salzkartoffeln und Sauce Remoulade
- Marmoriertes Vanille-Mirabellen Parfait mit Rotweinzwetschgen

Netz 10 / Luzern: Hotel Winkelried, Stansstad

Edler Sbrinz trifft edlen Fisch



Hotel Winkelried, Stansstad: Tafelmeister Tino Stöckli bei der Verdankung.

Unsere Gastgeber, der neue Geschäftsführer Roland Hirtenfelder und Küchenchef Oliver Bark sowie ihr Team, wollten eine neue Richtung ausprobieren. Ein geschmacklich spannendes Netztreffen wurde mit Einbezug von Käse vorbereitet. Der Start, ein reichhaltiger und gepflegter Apéro, begeisterte die verwöhnten Gaumen der Teilnehmer. Daneben ein Sbrinz Stand und auf den Tischen Sbrinz Käse in verschiedenen Variationen, die den Fisch ausserordentlich gut begleiteten. Netzmeister Fabrizio Gessa begrüßte den höchsten Vertreter des Gol-

denen Fisches, Tafelmeister Tino Stöckli in Begleitung von Verena Burkhard. Anschliessend umriss Roland Hirtenfelder die Idee, die hinter dem Menü steckt. Das Fischmahl, im Zeichen des Käse und des Schweizer Fisches, konnte beginnen. Der Blick auf die Speisekarte verriet, dass uns der Sbrinz in verschiedenen Variationen serviert würde. Ein 4-Gang Sbrinz Diner, ganz nach den Vorgaben des Goldenen Fisches konnte beginnen und alle waren gespannt auf die neuen Geschmackskomponenten. Der Start, ein Tatar vom Rauchaal mit Sbrinzdres-

- Tatar vom Rauchaal mit frischem Gartensalat und Sbrinz-Dressing
- Legiertes Safran-Muschelsüppchen gebackene Sbrinz-Grissini
- Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee Süsskartoffel-Kürbisgratin, Sbrinz und frisches Marktgemüse
- Zweierlei von der Schokolade mit Sbrinz-Chips

sing, eine gewagte aber total interessante Speise. Das Safran-Muschelsüppchen, ein geschmackliches Gedicht. Der Hauptgang, ein Felchenfilet mit Sbrinz perfekt auf den Teller gebracht. Die süsse Versuchung, Schokolade mit Sbrinz-Chips krönte das aussergewöhnliche Diner ab. Zwischen den Gängen klärte uns Markus von der Sbrinz GmbH über die Käsesituation in der Schweiz auf. Das Netztreffen im Hotel Winkelried Stansstad hat wiederum allen sehr zugesagt. Ein grosses Dankeschön geht an die Küchenmannschaft um Oliver Bark, die das Fischmahl mit grossem Engagement zubereitet hat. Mit einem herzlichen Applaus wurde dies von allen verdankt. Ein schönes Netztreffen endete mit der Bestätigung, dass auch im 2017 der Fisch im Restaurant Winkelried in Stansstad immer noch der König ist.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Anmeldung bei Warteliste lohnt sich!



Restaurant Buechwäldli, Morgarten: Fischruf: Für ein paar Sekunden waren meine Goldfische ganz still.

Es dauerte keine Woche nach der Ausschreibung des Netztreffens im Buechwäldli, da waren die 56 Plätze vergeben. Ich musste im Internet «Warteliste» aufschalten lassen. Zum Glück haben sich dann noch weitere 11 Goldfische gemeldet und sie alle,

die sich den Termin freihielten, wurden belohnt. Sie konnten nachrücken. Ohne diese Lösung wäre es für sämtliche Involvierte frustrierend gewesen bei so vielen Abmeldungen. Überlegt einmal! Ich durfte 11 zugeschwommene Goldfische aus anderen

- «Vorspeisen-Duett» Hausmarinierter Lachs mit Dillsenfauce
- Hechtterrine mit gräucherten Felchenwürfeli, Brioche
- Limonenschaumsüppchen mit Albelistreifen
- Ägerisee-Röteli an Riesling-Sauce mit Limonen-Basilikum Tortelli
- Eglifilet meunière mit frischen Eierschwämmli Salzkartoffeln
- Goldfischli's Dessertträumli

Netzen begrüssen sowie vier Gäste. Obwohl bekanntlich Fische stumm sind, war es bei den Anwesenden ganz anders. Während des vom Wirt Patrick Grunder und seiner Partnerin Susanne Schuler offerierten Apéros wurde lebhaft diskutiert. Die Zeit verflog im Nu und schon bald wechselten wir in den schön dekorierten Saal, wo die Gaumenfreude begann: Fünf Gänge in vernünftig grossen Portionen durften wir geniessen. Was es alles war, seht ihr im aufgeführten Menü. Die Eglifilets mit frischen Eierschwämmli haben mich besonders begeistert, sie waren ein Gedicht. Allen Mitarbeitenden gebührt Lob und Anerkennung für den grossen Einsatz für uns Goldfische. Urs Neher, Netzmeister



Aufgestellte Stimmung im Riverside Saloon



Restaurant Bahnhofli, Root: Netzmeister Urs Neher wirbt mit Liederausschnitten für das Sondernetztreffen vom 21. Januar 2018 im Landgasthof Halbinsel Au in Wädenswil, wo uns Maya Wirz mit Liedern beglücken wird.

Bereits zum zweiten Mal wurden wir Goldfische am 22. Oktober von Walter Sägesser im Restaurant Bahnhofli mit einem exzellenten Fischessen verwöhnt. Die 59 Anwesenden waren vom ersten Moment an in aufgestellter Stimmung. Dazu beigetragen hat sicher auch die gemütliche, rustikale Atmosphäre im Riverside Saloon mit dem offenen

Cheminée, dem Bisonkopf an der Wand und den gesattelten Barhockern. Als Einstieg genossen wir den vom Gastgeber Walter Sägesser offerierten Apéro mit delikaten Häppchen und einem feinen Weisswein vom Schloss Heidegg. Ganz herzlichen Dank Walter! Netzmeister Urs Neher begrüsst die Goldfische und Gäste. Er freute sich über die grosse

- Frische Kürbiscrèmesuppe mit dem schwarzen Gold aus der Steiermark verfeinert
frittierter Riesenkrevette und Rahmhaube
- Norwegischer Lachs auf Buchenholz grilliert
Wokgemüse
- Pochiertes Zuger Röteli an Riesling-Safransauce
Lauch-Kartoffelmousseline, Blattspinat
- Baby-Ananas «Bahnhöfli»
Käseplatte

Beteiligung. Ganz speziell erwähnte er die Ehrenfische Fredy Gossweiler mit Gattin Marianne und Max Wolf mit Gattin Maria. Ebenfalls mit dabei war der Restaurantbesitzer Felix Blättler mit seiner Frau Ruth. Das Paar offerierte allen Gästen einen Kaffee mit Schnäpschen. Dafür ein herzliches Dankeschön! Das servierte Menü schmeichelte nicht nur unseren Gaumen, sondern war auch für unsere Augen eine Freude. Jeder Gang war ausgezeichnet gekocht und farbenprächtig angerichtet. Sehr zart und saftig war der Norwegische Lachs, der direkt vor unseren Augen an der offenen Feuerstelle auf Buchenholz grilliert wurde. Auch das pochierte Zuger Röteli an einer Riesling-Safransauce war ein kulinarischer Genuss. Das Dessert mit der gefüllten Baby-Ananas war wieder ein richtiger Augenschmaus. Netzmeister Urs Neher bedankte sich beim Gastgeber und dem ganzen Team für die ausgezeichnete Leistung. Der Dank an die Crew wurde von allen Goldfischen mit einem grossen Applaus bestätigt.

Guido Lurati, Vizenetzmeister



Gelungenes Netztreffen bei garstigem Herbstwetter



Ristorante Bianchi, Zürich: Netzmeister Peter Arndt mit Gastgeber Paulo Alexandre mit seinem Team.

Am Sonntag 29. Oktober 2017, machten sich 50 Fischfreunde auf den Weg zum Mittagessen in Ristorante Bianchi. Nach vorangegangenen warmen Herbsttagen hofften wir, den Apéro draussen am idyllischen Limmatquai geniessen zu dürfen. Aber es regnete und ein kalter Wind begleitete uns beim Anmarsch. Wir waren froh, uns im warmen, festlich geschmückten Restaurant zu treffen und uns bei einem guten Tropfen und schmackhaften

Köstlichkeiten zu unterhalten. Netzmeister Peter Arndt begrüsst uns, darunter auch sieben Gäste und informierte über die nächsten Treffen: Am 21.01.2018 Mittagstreffen im Landgasthof Halbinsel Au, am 24.02. Tafelübergabe am Abend im Haus zum Rüden in Zürich und am 07.04 Tafelübergabe am Abend im Gasthof Sternen in Pfungen. Leider musste uns Peter dann zu einer Schweigeminute bitten, denn soeben hatte er erfahren, dass das

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum auf Randen-Carpaccio

Zitronenschaumsuppe mit Flusskrebis

Hausgemachtes Ravioli mit Wolfsbarschfüllung aus Wildfang nach mediterraner Art

Gebratenes Felchenfilet an Senfsauce auf gegrilltem Kürbis, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Tarte Tartin mit Vanilleglacé

zu diesem Anlass angemeldete Mitglied Thomas Fritsch verstorben war. Wie vom Fischrestaurant Bianchi erwartet, verwöhnte uns der Küchenchef Gaetano Alfano und seine Brigade mit einem herrlichen Fünfgänger (siehe Kasten). Mich beeindruckten die Vielfalt an köstlichen Fischleckereien und die wohlbemessenen Portionen. Trotz Fünfgänger, und ich ass alles auf, fühlte ich mich nicht überladen. Was wäre ein Essen ohne guten Service? Die freundliche und aufmerksame Art unserer Bedienung war tadellos. Nach dem Kaffee formierte sich die ganze Bianchi-Crew im Saal. Gastgeber Paulo Alexandre stellte seine Mannschaft persönlich vor. Peter dankte dem Gastgeber, dem Küchenchef und der ganzen Mannschaft für die Gastfreundschaft und für den gelungenen Anlass. Unser Applaus unterstrich diesen Dank.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister



Kulinarisches Highlight mit «Alt-Weltmeister» Martin Aeschlimann



Wirtshus zum Wyberg, Teufen: Netzmeister Peter Arndt und Gastgeber Martin Aeschlimann mit seinem Team.

Am Samstag, 9. September 2017, trafen sich bei kühlem und nassem Wetter 23 Fischfreunde zum Mittagessen im Wirtshus zum Wyberg. Bei den vom Gastgeber offerierten Häppchen und dem von Evelyne und Peter Wilhelm spendierten Weisswein entwickelten sich bald sehr angeregte Gespräche. Der feine Apéro wurde geschätzt, an dieser Stelle

ein herzliches Dankeschön. Im festlich geschmückten Speisesaal hiess uns Netzmeister Peter Arndt willkommen. Speziell begrüsst er den Gastgeber Martin Aeschlimann und überreichte ihm im Namen von seinen Eltern, Peter und Luzia Aeschlimann, ein Geschenk zum achtjährigen Jubiläum. Denn genau am 9. September 2009 trat Martin

Graved Lachs-Tartar mit rotem Zwiebel-Schaum

Weisse Tomaten-Crème-Suppe mit einem Knusper-Fisch-Bonbon

Riesenbarsch aus Balterwil auf Kürbis-Berg-Pfeffer-Konfi geräucherte Kartoffel-Kreation

Kokosnuss-Mousse mit Mango Litschi-Ingwer-Sorbet

in den elterlichen Betrieb ein. Weiter informierte Peter Arndt, dass er wegen beruflicher Belastung und sein Vize Oskar Spörri infolge Wegzugs ins Urnerland auf Ende 2018 von ihren Ämtern zurücktreten werden. Nach dem Fischruf verwöhnte uns das Küchenteam mit einem köstlichen Viergänger (siehe Kasten). Jeder Gang war ein Highlight und bestätigte mit der geschmacklichen Vielfalt und der bemerkenswerten Präsentation das Know-how von Martin. Daher ist es nicht verwunderlich, dass das Wirtshus zum Wyberg – obwohl abseits auf dem Land liegend – für viele Gourmet ein geschätzter Treffpunkt ist. Der Riesenbarsch im Hauptgang stammte aus der Zuchtanlage Aquaponic in Balterwil. Geschäftsleiter dieser Firma ist Paul Wreford. Er präsentierte uns mit launigen Worten seine Firma. Nach dem Kaffee dankte Peter dem Gastgeber Martin, seiner charmanten Gattin Carol und dem ganzen Team für die tolle Leistung. Mit unserem Applaus bekräftigten wir die Dankesworte.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister



Bei Fisch, Wein und Musik im Seehof Uerikon



Restaurant Seehof, Uerikon: Netzmeisterin Vreny Meier und Gastgeberin Karin Steger mit ihrem aufgestellten Service-Team.

Seit der Tafelübergabe 2004 findet das Netztreffen im Restaurant Seehof immer am Ruhetag statt, dafür ein herzliches Dankeschön an Karin und Thomas Steger und das ganze Team! Vielen Dank auch für den offerierten Apéro mit Tomaten-Bruschetta und Riesling & Silvaner vom Rütihof in Uerikon sowie für die musikalische Unterhaltung mit dem bekannten Quintett unseres Netzmitgliedes René Bondt. Es war der 11. Juli, passend zu diesem Sommer, der Regen

setzte genau nach dem Apéro ein. Für die 66 Gäste war in der Gartenhalle aufgedeckt, wenigstens die Temperatur stimmte und der Blick auf Zürichsee und Berge war mit dem Wetter-Wechselspiel ganz speziell. Wir fühlten uns sehr wohl hier. Auch der umsichtige, flinke und zuvorkommende Service, unter der Leitung von Gastgeberin Karin Steger, hat zum erfolgreichen Gelingen dieses Sommeranlasses beigetragen. Das Menü sei ausschliesslich mit

Geräuchertes Saibling-Mousse auf Randen-Carpaccio

Maiscremesuppe mit Hecht-Chips

Gebackene Eglifilets im Trockentomatenteig mit Spinat, Salzkartoffeln und Mayonnaise

Pochiertes Felchenfilet an einer Räuschlings-Kräuterrahmsauce, Trockenreis

Hausgemachtes Himbeerparfait serviert mit einem Schokoladenmousse und frischen Himbeeren

Süsswasserfischen aus diesem See, wie Gastgeber Thomas Steger mit Stolz bei der Vorstellung verkündete. Die Delikatessen wurden von Küchenchef Michele Cariglia für die einen vielleicht etwas ungewohnt zubereitet, jedoch mit einem grossen und verdienten Applaus verdankt. Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist ein turbulentes Jahr schon fast vorbei, mit vielen schönen, interessanten Goldfisch-Anlässen, aber leider auch traurigen Abschieden von lieben, treuen Mitgliedern. Für 2018 ist wieder etwas Aussergewöhnliches geplant: So am 21. Januar zusammen mit Netz Zürich und Zug den Auftritt von Maja Wirz (Gewinnerin Schweizer Talente 2011) auf der Halbinsel Au. Am 6. April dann mit dem Netz St. Gallen ein Besuch in der Stiftsbibliothek und bei der Stadler-Rail. Vreny Meier, Netzmeisterin



Von der Fischsuppe bis zum Bodensee-Hecht



Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein: Die Goldfische geniessen den Apéro am Rhein.

Wie jedes Jahr fand das Netztreffen bei Gabi und Christof Meier statt. Der Tisch direkt am Rhein war bereits weiss gedeckt und festlich dekoriert, bevor der Netzmeister mit einer zusätzlichen Fahne des

Goldenen Fisches erschien. Die Gastronomen müssen einen direkten Draht nach oben haben, denn jedes Mal dürfen wir bei schönstem Sonnenschein den Apéro direkt am Rhein geniessen. Rund 40

Gefüllter Rondini mit einem See-Saibling Kräuter Tartar

Limonen-Curry Fischsuppe mit Crevetten, Jakobsmuschel und Zander

Bodensee-Hecht auf einem Süsskartoffel-Lauchbeet mit frischen Steinpilzen

gluschtige Sommererinnerung

Goldfische folgten der Einladung und genossen das mit viel Liebe zubereitete Menü. Netzmeister Erich Messmer konnte ich mit seiner charmanten Gattin Bea und einigen Gästen aus dem Netz 16 begrüßen. Auch Goldfische aus dem Netz Zürich sowie aus Meersburg am Bodensee liessen sich von der Rheingerbe Crew verwöhnen. Die gefüllte Rondini mit dem Saibling-Tartar waren ein gelungener Einstand. Der zweite Gang: Die Limonen-Curry Fischsuppe mit Crevetten und Jakobsmuscheln waren herzhaft gewürzt. Der Bodensee-Hecht mit Süsskartoffeln und Steinpilzen war ein echter Hit. Die gluschtige Sommererinnerung verkörperten das Tüpfelchen auf dem sprichwörtlichen «i». Die Rheingerbe, ein echter Goldfisch-Tempel – seit 2001 in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch – kann bestens empfohlen werden. In diesem Sinn hat auch der Netzmeister allen fleissigen Akteuren gedankt und mit einem riesigen Applaus haben die Goldfische die Küchencrew verabschiedet.

Hardy Krüger, Netzmeister



Herzlich Willkommen zum kulinarischen Wochenende



Gasthaus Engel, Sirmach: Netzmeister Erich Messmer und Vize-Netzmeister Hermann Scherrer bedanken sich beim Team.

So wurden wir bei schönstem Sonnenschein von Fabian Hartmann, Claudia Turisser und der freundlichen und aufgestellten Servicecrew begrüsst, gefolgt von einem Zitat von J. Wolfgang Goethe: «Im Vorgefühl von solch hohem Glück, geniess' jetzt den höchsten Augenblick». Schon zu Beginn mit dem vom Hause offerierten Apéro mit Parmesan, Käseküchlein, Cocktails und sonstigen feinen Häppchen erwartete uns ein Vorgefühl von höchstem Glück. An den schönen gedeckten Tischen durfte

ich unseren Ehrenfisch Hans Peter Diethelm, den Netzmeister aus dem Netz 15, Hardy Krüger, und meinen Vize-Netzmeister, Hermann Scherrer, begrüssen. Fisch isst man am Wasser, das muss nicht sein. Der Engel in Sirmach belehrte uns eines Besseren. Gastfreundschaft, Freude am Beruf, grosses Fachwissen – so wie es im Gasthaus mit Fabian und Claudia gelebt wird – braucht es keinen See in nächster Nähe, aber natürlich zuverlässige Lieferanten, die beste und frische Ware ins Haus bringen.

- Apéro mit feinen Köstlichkeiten
- Seezungenroulade auf Erbsencreme mit Knoblauch-Kräutercostini
- Lachs-Sashimi auf Miso-Mangosauce
- Gebratenes Zanderfilet mit schwarzem Wildreis Spinat und Safransauce
- Parfait von der gebrannten Mandel mit Thurgauer Beeren

Eine lauwarmer Seezungenroulade auf Erbsencreme mit Knoblauch-Kräuter-Costini begleitet – nicht nur für Gaumen auch fürs Auge eine Köstlichkeit. Eine vorzügliche, hausgemachte Lachs-Sashimi auf Miso-Mangosauce durfte natürlich mit Stäbchen, aber auch mit Messer und Gabel gegessen werden. Das glasig gebratene Zanderfilet mit Spinat und schwarzem Wildreis, serviert mit einer schaumig gerührten Safransauce, leicht und bekömmlich. Das Dessert: Heute durften wir das Parfait von gebrannten Mandeln mit Thurgauer Beeren geniessen. Weil alles so fein war, durfte ich noch neue Mitglieder in den Goldenen Fisch aufnehmen. Ich wünsche Andrea und Micha Boll-Borrmann sowie Claudia Schönholzer viele kulinarische Höhepunkte in unseren Restaurants. Wir freuen uns aufs nächste Jahr, dann wird es sicher nicht mehr 30 Grad warm sein. Das Datum ist der 17. November 2018.

Erich Messmer, Netzmeister



Ein Abstecher in den Fisch-Olymp!



Restaurant Krone, Ermatingen: Applaus für eine fantastische Leistung.

Zum Netztreffen am 15. September 2017 lud Netzmeister Erich Messmer frühzeitig in die Krone nach Ermatingen ein. 65 gut gelaunte Gäste folgten seinem Ruf und belegten die Krone bis auf den vorletzten Platz. Die Stimmung unter den «Gold-Fischen» schwang mit dem Aperitif sofort in eine Höhenlage, die den ganzen Abend über anhält. Das Restaurant Krone, ein rustikales altes Fischerhaus mit historischem Fachwerk direkt an der Schifflände gelegen, ist seit 30 Jahren in Familienbesitz und wird immer noch als Familienbetrieb geführt. Küchenchef Guido Baumann und seine Frau Marianne im Service pflegen diese Familientradition seit Jahren gekonnt und mit viel Erfolg weiter. Der Fischeruf wurde an diesem Abend durch ein «Gedicht» ergänzt, wodurch der Ruf vom Fisch besonders gut zu hören war!

Was Guido mit seinem Küchenteam in das Sechsgang-Menü zauberte, war wie von einem andern Stern. Diese Küche versteht es, aus den frischesten Produkten der Boden- und Untersee Berufsfischer, den besten Fisch am See zuzubereiten. Der Einstieg mit einer an die spanische Fischsuppe erinnernde «Zarzuela» war eine Offenbarung an Geschmack und überzeugte mit einer feinen Safran-Note. Die Frische des Blattsalat mit den gut marinierten Zanderwürfeln und hausgemachtem Knoblauchdip begeisterte MannFisch und FrauFisch – vorausgesetzt, beide assen davon! Die gebackenen «Kretzer» mit Sauce Tartar kann eben nur ein «Seebueb» wie Guido richtig zubereiten. Feine Eglifilet an Kräutersauce und Reis verriet die hohe Kunst des Sauciers in der Küche. Die Kombination von «Surf

- Canapés mit Lachs, Thon, Crevetten
- Zarzuela (Spanische Fischsuppe)
- Bunter Blattsalat mit Zanderwürfel und Knoblauchdip
- Ganzer Kretzer mit Salzkartoffel und Tartarsauce
- Eglifilets an Kräutersauce mit Reis
- Hechtfilet an Steinpilzsauce und Wurzelgemüse
- Babyananas mit Sorbet und Maraschino

& Turf», ein Speiseangebot welches sich schon seit langem in der Kronenküche erfolgreich verkauft – an diesem Abend im Menü durch grätenfreie Hechtfilets an Steinpilzrahmsauce präsentiert und mit Wurzelgemüse optisch auf die Teller gezaubert – überzeugte vollends. Die Weinbegleitung wurde individuell gestaltet und somit durfte man sich nach dem jeweiligen Gusto von Weiss über Rosé zu Rot durchprobieren. Die Parade des Tafelns beendete die Nachspeise; Baby-Ananas mit Sorbet, aromatisiert mit Maraschino. Dass Guido Baumann als Mitglied der «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» auch noch ein paar andere Kleinigkeiten in seinem Angebot hat, befriedigt die Fleischliebhaber unter den Gästen. Die Kronenküche hat sich in den Fisch-Olymp gekocht und die Gäste in den selbigen gehoben! Danke an Guido und Marianne Baumann und ihrem ganzen Team für den genussvollen Abend!

Peter H. Hofstetter, NeuGoldFisch



Der Löwen ruft – die Goldfische erscheinen in Scharen



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Wohlverdienter Applaus für Gastgeberin Gabj Neher und ihr Team.

War der Einladungstitel «Herbst»-Netztreffen schuld, dass just an diesem Tag der Herbst Einzug hielt? Trotz allem: Der Apéro mundete auch im Löwen-Stübli statt unter der riesigen Linde. Christoph Schmid vom Weinhaus «tobiaswein.gut» aus Berneck offerierte einen süffigen Federweissen zu den ausgezeichneten Häppli aus der Löwenküche. Bei der Begrüssung wurde speziell Netzmeiste-

rin Vreny Meier und Gatte Ernst vom Netz 14/18 mit grossem Applaus willkommen geheissen. Ein Grund ihres Besuchs waren die Vorbereitungs-gespräche für das gemeinsame Spezial-Netztreffen vom 6. April 2018. Draussen leiser Nieselregen, drinnen angeregte Gespräche, welche aber sofort verstumten, als unsere Service-Feen Gabj Neher mit Personal das exquisite Fischmahl auffahren

Bodensee-Hechtterrine im Zucchettimantel
Sauerrahmsauce, Salatherz

Bouillabaisse
mit Lachs, Felchen und Muscheln
kleines Gemüse

Störfilet vom Tropenhaus Frutigen
Bodensee-Zanderfilet vom Grill
Spezielle Buttersauce
geräucherter Kartoffelstock
Mischgemüse

Dessertüberraschung «Goldener Fisch»

liessen. Alle drei Gänge eine ehrliche, schnörkellose, fantastische «Ausgezeichnete Fischküche»! Eine variantenreiche, hausgemachte Dessertkreation rundete den Anlass allerbestens ab! Ein grosses Bravo an Jacques Neher und sein kleines Team! Der fulminante Applaus bestätigte die Begeisterung aller Anwesenden. Ein guter Tipp für alle die den Löwen mitten im Dorf Tübach noch nicht kennen: Nebst einer hervorragenden regionalen Frischprodukte-Küche warten im Grappastübli in einer Schrankwand über 160 Sorten edelster Grappa! Jacques Neher ist weit über die Grenzen hinaus bekannt für seine Grappa-Leidenschaft! Hier findet jeder noch so verwöhnte Gaumen sein «Verdauerli»!

Erwin Vogel, Netzmeister



Herbst-Netztreffen Teil 2: Auch der Sonntag war gefragt!



Wirtschaft zum Löwen in Tübach, Teil 2: Gemütlicher Fischgenuss mit einer riesigen Auswahl an Verdauerli in Reichweite.

Wieso Teil 2? Weil das beliebte Netztreffen im Löwen immer eine grosse Teilnehmerschaft anzieht, ist unser Netzmeister Erwin Vogel auf die glorreiche Idee gekommen, ein Splitting durchzuführen: Samstagmittag mit Netzmeister Erwin – Sonntagabend mit Stift Marcello! Mein erster Gedanke war, wer geht schon am Sonntag spätnachmittags (Sportschau) bis spätabends (Tatort oder Rosamun-

de Pilcher) zu einem Fischessen? Ich habe mich mit der Situation schon abgefunden, mit meiner Frau einen zweisamen, aber gemütlichen Sonntagabend im Löwen zu verbringen. Janu – was soll's – die Einladungen wurden verschickt und ich wartete voller Spannung auf die ersten Anmeldungen. Zu meiner grossen Überraschung musste ich nicht lange warten und die ersten Reservationen trafen ein.

In eigener Sache



Gesucht Netzmeisterin

Liebe Gesellschafterinnen, liebe Gesellschafter
Leider gibt unsere Netzmeisterin Marianne Wenger (Netz 6 Aare/Bern) auf die nächste Generalversammlung 28. April 2018 ihr Amt als Netzmeisterin ab. Aus diesem Grunde suchen wir auf den kommenden Frühling eine Netzmeisterin oder einen Netzmeister. Wer von Euch hätte Lust und Zeit dieses Amt zu übernehmen?

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle oder direkt an Marianne Wenger. Wir hoffen, dass sich jemand zur Verfügung stellt und dieses Amt gerne übernimmt.

Kontakte gerne unter:
marianne.wenger@tui.ch, info@goldenerfisch.ch

Die Freude wurde immer grösser als nach kurzer Zeit über 30 Anmeldungen eingegangen sind (allen Beteiligten ein herzliches Dankeschön!).

Über die tolle Gastfreundschaft (Gabj und Personal) sowie die Kochkunst und die Grappa-Zeremonie von Jacques (mit Küchencrew) muss ich nicht viele Worte verlieren. Einfach super! Danke! Es war ein genussreicher und lustiger Sonntagabend auch ohne Sport, Krimi oder Schulze. Es lebe der Sonntagabend! Freue mich auf ein Wiedersehen.

Marcello Gentina, Vize-Netzmeister

Grosses Sommerfestival am Walensee



Restaurant Seehus, Quinten: Erwartungsfrohe Gäste.

Die 72 Teilnehmer hätten es an diesem Freitag, 25. August 2017 nicht besser treffen können! Unser Extraschiff startete Richtung Quinten, vorbei an den steilen Küsten und an den prächtigen Quintener Rebbergen vorbei. Ein kurzer Aufstieg zum Seehus und schon wurde der feine Apéro serviert (offertiert von der Familie Gassner, vielen Dank!). Das vielseitige und legendäre Fischbuffet sowie die grosse Auswahl an frischen Salaten fanden grossen Anklang. Der servierte Hauptgang mit Zander war ein Gedicht, ebenso das Dessertbuffet. Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die Teilnahme von Tafeldame Mägi Kunz mit Partner Sigi, Ehren-

fisch Beat F. Hostettler und die vielen, teilweise von weither gereisten Mitglieder und deren Gäste. Um 18 Uhr erfolgte die Rückfahrt nach Walensee, wie immer mit einem Cüpli zum Einstimmen auf das ausgebuchte Musical «Saturday Night Fever». Der Ausblick auf die Bühne war sehenswert, einerseits Durchblick auf den See, andererseits Blick auf einige Gipfel der Churfürsten. Die jungen Sänger/innen und Tänzer/innen waren in ihrem Element: grossartige Stimmen und rasante Tänze. Wahrlich ein eindrücklicher Abend und ein gelungenes Netztreffen.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister

Fischbuffet
Gemischte Salate
Alaskarotlachs/Pulpcarpaccio/Makrele
Geräucherter Aal/Flusskrebse/Crevettencocktail
Weisstanner Forelle-Saibling/Calamari
Muscheln/Thunfisch/Heilbutt
Meerrettich, Dillsauce, div. Saucen, Brote etc.

Zanderfilet «Nordsee»
Gebratenes Zanderfilet
an feiner Dillsauce mit Crevetten
auf Gemüsebett, Bratkartoffeln

Desserbuffet
Früchtewähen, div. Torten, Brännli Crème
Nussgebäck, Caramelchöpfli, Panna Cotta
Fruchtsalat, Glace, Meringue, Rahm
Stracciatella Mousse, Schoggimousse



Restaurant Seehus, Quinten: Ein kleiner Ausschnitt aus dem grandiosen Fischbuffet.

Vorzügliche kulinarische Freuden mit kulturellem Auftakt



Restaurant Fischerstube, Weesen: Netzmeisterin Vreny Meier und Gastgeber Dieter Frese.

Am Samstag, 30. September trafen sich vorgängig die Interessierten zur Führung in der Sonderausstellung «500 Jahre Reformation». Frau Schneeberger informierte sehr gut und verständlich über die wichtigsten Punkte dieser Sonderausstellung.

Ab 11.30 Uhr konnten alle 60 Teilnehmer den vom Gastronomenpaar Dieter und Hanni Frese offerierten Apéro im Freien vor der Fischerstube geniessen. Die hervorragenden Egli-Chnusperli und der perlige Apfel-Schaumwein fanden reissenden Absatz. Der

Carpaccio von frischen Albeli «Asia»

Karottenschaumsuppe
Jakobsmuscheln

Zanderfilet auf Rahmlauch, Wildreis

Felchenfilet vom Zürich-Obersee
auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Sauerrahmeis

Sonnenschein sorgte zudem auch für gute Laune. Anschliessend waren die Räume «Grüne Stube», «Holzstübli» und «Bistro» voll besetzt. Das exquisite Fischmahl konnte beginnen: Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die Anwesenheit von Markus Krüger und Margot Köppl, NM und Vize-NM vom Netz 19 Alpenrhein/Fürstentum Lichtenstein; Trudy und Armin Büeler von der Faktorei in Bäch sowie weitere Gäste, mitgebracht von unseren Mitgliedern vielleicht sehen wir sie wieder! Und sie zollte höchstes Lob für das ausgezeichnete Fischmenu aus der Küche und den perfekten Service. Die sehr motivierte Küchen- und Servicemannschaft, zusammen mit Dieter und Hanni Frese, konnte den verdienten Applaus entgegennehmen. Einmal mehr ist die Fischerstube den hohen Erwartungen gerecht geworden. Wahrlich ein gefreuter Ausflug an den Walensee. Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Am Walensee spielt die Musik



Hotel Seehof, Walenstadt: Die «Hofnarren-Musig» aus Flums sorgte am Netztreffen für Stimmung.

Nach tagelangem Regenwetter kämpfte man in weiten Teilen der Ostschweiz gegen die Wassermassen. Der Pegel des Walensees war an diesem ersten Samstag im September zwar hoch, im Innern des Hotels Seehof war es jedoch gemütlich und trocken. Die Teilnehmer waren gespannt auf dieses erste Netztreffen im Seehof seit der Tafelübergabe 2016. Wir wurden nicht enttäuscht. Zum Aperitif, offeriert von der Besitzerfamilie Biasi, wurden feine Häppchen gereicht, begleitet von einheimischem Weisswein. Erstaunt waren wir, als vier Musikanten aufspielten, um unser Netztreffen musikalisch zu umrahmen. Die «Hofnarren-Musig» aus Flums war von der Familie Biasi aufgeboten worden, sehr zur Freude von uns Goldfischen! Das Menü, zubereitet von Küchenchef Heini Bless und seiner Brigade, liess nichts zu wünschen übrig. Eine Kürbiscrèmesuppe mit Seeforelle bildete die Ouverture. Darauf folgte der Walenstadter Hechtkrapfen, eine kreative Version des «Stadter Krapfens», der normalerweise als Süssgebäck in der Fasnachtszeit gegessen wird. Ein Waldbeerensorbet mit Vodka unterstützte den Magen dabei, sich auf den Hauptgang vorzubereiten.

Kürbiscrèmesuppe mit Seeforelle

Walenstadter Hechtkrapfen
auf Kartoffelstampf und Ratatouille

Waldbeerensorbet mit Vodka

Steinbutt in Pankopanade auf Jaipur-Currygemüse
Jasminreis

Vanilleglacé mit Zwetschgenröster

reiten. Dieser bestand aus Steinbuttfilets in Pankopanade und Jaipur-Currygemüse. Ein Hauch aus Asien breitete sich im Seehof aus. Zwetschgenröster mit Vanilleglacé bildete den Abschluss.

Die 19er-Goldfische sind bekannt dafür, dass sie nach dem Essen gerne noch etwas «höckeln». Das war auch im Seehof so. Die modern eingerichtete, aber gemütliche Gaststube und der aufmerksame Service verzögerten den Aufbruch. Erst gegen Abend verliessen die letzten Goldfische den Seehof. Wir kommen wieder!

Markus Krüger, Netzmeister

Was wären wir Bündner ohne die anderen Netze?



Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch: Verdienter Dank für eine grandiose Leistung.

Was würden wir ohne die anderen Netze machen? Es war uns eine grosse Freude, die Netze 6, 12, 14/18, 16, 19 und natürlich 20 begrüßen zu dürfen. Aus den zufriedenen Gesichtern schliesse ich, dass niemand enttäuscht wurde. Natürlich zähle ich darauf, mit euch auch 2018 dieses Treffen durchzuführen. Die Homann Küchencrew ist sehr kreativ, die Speisen auf den Tellern sahen nicht nur sehr schön aus, sondern entfalteten im Gaumen eine grosse Geschmacksvielfalt. Was stellt ihr euch vor, was Heilbutt «Steinige Sache» ist? Auf einem sehr heissen Granit den Heilbutt auf den Punkt gegart, begleitet durch frische, einheimische Steinpilzravioli, einfach super schön und gut.

Vielen herzlichen Dank ans Haus Homann für den spendierten Apéro, einen Sauvignon Blanc «Steiri-



**PRODEGA
GROWA
TRANSgOURMET**

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

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



**Willkommen
im Goldenen Fisch**



Seit der Ausgabe (Nr. 161) sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Peter Hofstetter, Uster
- Karin und Rainer Nussbaum, Kreuzlingen
- Heinz Aeschbacher, St. Gallen
- Christian Schönholzer, Kollbrunn
- Andrea und Michael Boll Borrmann, Buswil
- Monika McQueen, Winterton on Sea (England)
- Andreas Mathis, Untererendingen
- Mirco Rossi, Sevelen
- Alice und Peter Rossi, Weite
- Stephan Weber, Rieden
- Ursula Gomez, Mörschwil
- Bruno Geiger, Mörschwil
- Hermann Mohn, Berg
- Franz Gruben, Altshofen
- Rolf Büchi, Horn
- Rita und Werner Schmocker, Unterägeri
- Ursula und Beat Braun, Thun
- Rolf Fröhlicher, Subingen
- Hanspeter Hofer, Einsiedeln
- Felix Steinmann, Ebikon
- Doris und Marcel Schulz, Moosleerau
- Elvira und Peter Wirz, Neuhausen
- Ruth und Felix Blättler, Hergiswil

Gerste-Schergenbachforelle-Brunnenkresse

Carpaccio vom Seesaibling an Curry-Zitronengrassud

Zander auf Safrannudeln mit
Schmortomate und Fenchel

Heilbutt «Steinige Sache»

Mandel-Marzipan Magnum Edition 2017
Valrhona Schokolade-Pflaumen-Rosmarin

sche Klassik», dazu Apérohäppchen, die grosszügig gereicht wurden. Ich glaube im Namen aller Teilnehmer ein ganz grosses und herzliches Dankeschön aussprechen zu dürfen. Es war vorzüglich. Der Service war sehr aufmerksam und die Küchencrew hat eine grosse Leistung vollbracht. Grazchafich!

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin





Der fröhliche Schlusspunkt

Seehus Quinten: Vize-NM Anton Wolf geniesst den Augenblick.



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

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

Termine 2018



Sa 06.01. (M)	Gemeinsames Neujahrs-Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein und 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger Erwin Vogel
So 21.01. (M)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 13 – Zürich / Thur und 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Musikalische Unterhaltung mit Maya Wirz Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Vreny Meier-Müller (Peter Arndt & Urs Neher)
So 21.01. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden	Erich Messmer
Sa 27.01. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Landgasthof Mühleholz am See, Retschwil	Monika Fischbacher
Sa 27.01. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 10 – Luzern Fischers Alpenhotel, Melchsee-Frutt	Fabrizio Gessa
Sa 27.01. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Gasthaus zum Salmen, Rheinau	Hardy Krüger
Sa 03.02. (M)	Tafelübergabe 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Blume, St.Gallen	Erwin Vogel
Sa 10.02. (M)	Tafelübergabe 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Grüner Baum, Moos	Erich Messmer
Mi 14.02. (A)	Valentins-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthof Bären, Grub	Erwin Vogel
So 18.02. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Urs Neher
Sa 24.02. (A)	Tafelübergabe 13 – Zürich / Thur Haus zum Rüden, Zürich	Peter Arndt
Sa 03.03. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Gasthof TELL, Gisikon	Fabrizio Gessa
Sa 03.03. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
Sa 10.03. (T)	Netzmeisterstagung 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant-Hotel Seeblick AG, Mörigen	Geschäftsstelle
Fr 16.03. (A)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Tannenmühle, Grafenhausen	Thomas Hänggi
Sa 17.03. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 17.03. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Parkhotel, Gunten	Bernd Spahni
Sa 17.03. (M)	Tafelübergabe 4 – Fribourg/Freiburg Restaurant des Bains, Avenches	Manfred Blaser
So 18.03. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöffland	Monika Fischbacher
Fr 23.03. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Fr 23.03. (A)	Netztreffen (10 Jahr Jubiläum) 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Grenchner Hof / Robi's Enoteca, Grenchen	Urs Peter Stebler
Sa 24.03. (M)	Abschieds-Netztreffen Netzmeister 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Oberwaid Restaurant, St.Gallen	Erwin Vogel
So 25.03. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Fr 06.04. (T)	Spezial-Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee und 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Vreny Meier-Müller Erwin Vogel
Sa 07.04. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 07.04. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streif
Sa 07.04. (A)	Tafelübergabe 13 – Zürich / Thur Landgasthof Sternen, Pfungen	Peter Arndt
Fr 20.04. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthof Schiff, Mammern	Erich Messmer
Sa 21.04. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Marianne Wenger
Sa 28.04. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Geschäftsstelle
Sa 05.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Mi 09.05. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof zur Sonne, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 26.05. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Exkursion Auenlandschaft Gasthof Brücke, Hagneck	Urs Peter Stebler