

LE POISSON D'OR

NR. 169
SEPTEMBER | SEPTEMBRE
SETTEMBRE 2019



IL PESCE D'ORO

DER GOLDENE FISCH

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

Im Heft: vier Sonderseiten
50 Jahre TAFELGESELLSCHAFT ZUM GOLDENEN FISCH



Premium Traiteursaucen -
Qualität, die man
schmecken kann





Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

das Jubiläumsjahr der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist bereits in der zweiten Hälfte, wir sind im offiziellen Gründungsmonat angekommen, dennoch ist keine Müdigkeit zu merken. Die Netztreffen sprühen vor guter Laune, was auch in den Berichten aus den Netzen erfreulich zu spüren ist, und mit genau so viel Elan sprühen die Ideen. In der Vorsteherschaft wurde denn auch eifrig Material gesammelt, um Ihnen einen Einblick in die vergangenen 50 Jahre zu geben. Vize-Tafelmeister Dani Karrer und Tafelherr Thomas Hänggi haben diese vier Sonderseiten gestaltet, die wir in der Heftmitte platziert haben, sodass sie herausnehmbar sind. Als kleines Sonderheft im Heft sozusagen. Im ganzen Monat September bieten zudem viele "Goldfisch"-Restaurants ein Jubiläums-Goldfisch-Menü an. Ein ganz herzliches Dankeschön an alle Gastronomen für die tollen kulinarischen Ideen.

Doch trotz all der Feierlaune werden sich im Hintergrund weiter Gedanken um die Zukunft des heimischen Fisches gemacht. Vize-Netzmeisterin Marianne Zürcher (Netz 5) äussert sich in ihrem Bericht auf Seite 17 beispielsweise auch zum Zuchtfisch: "[...] Aber leider ist die Balance nach Angebot und Nachfrage schon lange nicht mehr im Gleichgewicht, deshalb ist es wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, dass auch unsere Nachkommen sich noch von gesundem Fisch ernähren können." In diesem Sinne: bleiben auch Sie in guter Balance und genießen Sie den Spätsommer bei einem der Anlässe der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Das Titelbild übrigens wurde von Urs Neher aufgenommen, beim Netztreffen im Zeno's Restaurant Rütli in Zug im Netz 12: Rauchfisch-tartar mit Frühlingsalat. Mmmhhh...

Genussvolle Grüsse aus der Goldfisch-Redaktion!

TANJA HORLACHER
REDAKTION & GESTALTUNG

AUS DEM INHALT

- 3 Jahresfest im Gasthof zum GOLDENEN LÖWEN, Langnau
- 4 Faktorei, Bäch
- 5 Walliserkanne und Stadthof, Basel, Netz 8
- 6 Beau Rivage, Weggis, Netz 12
- 7 Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg, Netz 7
- 8 Seeblick, Gross, Netz 14+ 18
- 8 Zunft zu Webern, Bern, Netz 6
- 9 Burg, Meilen, Netz 14+ 18
- 10 Lindenhof Unterägeri, Netz 12
- 11 RÜCKBLICK 50 Jahre Goldener Fisch
- 15 Schiff, Kesswil, Netz 16
- 15 Fischers Alpenhotel, Melchsee-Frutt, Netz 10
- 16 Jägerhaus, Altenrhein, Netz 17
- 17 Wirtshus zum Wyberg, Teufen, Netz 13
- 17 Züttel, Gerolfingen, Netz 5
- 19 Kundelfingerhof, Netz 15
- 19 Landhaus, Münster, Netz 2
- 20 Chasta, Tarasp, Netz 20
- 20 Jean-Pierre, Parkhotel, Ascona, Netz 21
- 21 Seeburg, Kreuzlingen, Netz 16
- 22 des Bains, Avenches, Netz 4
- 22 MS Emily, Bad Horn, Netz 17
- 23 Rütli Zenos, Zug, Netz 12
- 23 Rheinfels, Stein am Rhein, Netz 15
- 24 TERMINE und Impressum



 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

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

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501
🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch



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





Zum Einstieg in das Heft im Jubiläumsmonat hier noch weitere Fotos vom Jahresfest. Links: Tafelmeister Peter Gander (rechts im Bild) mit den neu ernannten Ehrenbotschaftern der Tafelgesellschaft Christof Lehmann (2. von links) und Anton Mosimann (2. von rechts). Auf www.goldenerfisch.ch sind diese sowie weitere Bilder zu sehen.



www.goldenerfisch.ch

Neu finden Sie auf der Homepage unserer Internetseite ein kurzes Video des Jubiläumsanlasses vom 5. Mai 2019. Viel Spass beim Anschauen.

THOMAS HÄNGGI, INTERNETBETREUER





Den 50sten Geburtstag haben wir gemeinsam mit den Jubilaren, dem Wirte-Ehepaar Trudi und Armin Büeler von der Faktorei Bäch, und Hanni und Dieter Frese von der Fischerstube in Weese, sowie mit Ehrenfisch Mägi Kunz mit Lebenspartner Sigi, Netzmeisterin Vreny Meier und Tafelmeister Peter Gander beim Mittagslunch im Obstgarten beim Wirte-Ehepaar Roshni und Fredi Bloch gefeiert.

Alle haben den gelungenen Anlass, welchen unsere Netzmeisterin Vreny Meier mit Herzblut organisiert hat, genossen. Das Essen war frisch, saisonal und knackig, einfach cool zubereitet. Service war professionell, kurzum hervorragend. Ein wunderbarer Event! Nochmals herzlichen Dank.

Der Treff wurde zum Anlass genommen, die 50 Jahre Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu feiern und unsere grosse Anerkennung und Stolz dem Wirte-Ehepaar Trudy und Armin Büeler von der Faktorei Bäch zum Ausdruck zu bringen. Dieses halbe Jahrhundert Goldener Fisch musste gefeiert werden. Das Ziel war unseren Dank und Respekt Trudy und Armin Büeler von der Faktorei auszusprechen und einer breiten Öffentlichkeit in Erinnerung zu rufen. Das runde Jubiläum soll aber auch Anlass sein, auf die wichtigen Aufgaben der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wieder aufmerksam zu machen.



MAYA MEYER, GESCHÄFTSSTELLE GOLDENER FISCH



Das neue Delikatess-Paradies.

Fisch, Seafood, Fleisch, Käse, Wein,
Früchte, Gemüse und vieles mehr.
Singerstrasse 12, 4052 Basel
Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich



FRISCHE PARADIES

Am ersten Sommertag traf sich eine kleine Delegation der Vorsteherschaft zu zwei Tafelübergaben in der Walliserkanne und anschliessend im Stadthof, beide in der Nähe des Barfüsserplatzes gelegen.

Von unserem Gastgeber Josef (Sepp) Schüpfer wurden wir herzlich willkommen geheissen. Zuerst stiegen wir in den kühlen Weinkeller zu einem kühlen Weissen hinab, wo auch die Forellen in zwei Becken „gehältert“ werden. Mit ausführlichen Erklärungen liess uns Sepp an seinem grossen Wissen teilhaben. Die Forellen werden im Wallis gezüchtet und wachsen anschliessend im Violenbach im Baselbiet bis zur gewünschten Grösse von mind. 300 Gramm heran, bevor sie maximal 5 Tage in den Becken leben. So kommen nur lebendfrische Forellen auf den Teller und keine tiefgefrorenen. Bis alle Hürden genommen waren und endlich die gezeigte Anlage von den Behörden genehmigt wurde, dauerte es fast zwei Jahre. Manch einer unserer Gesellschafter fragt sich, ob eine Walliserkanne der richtige Betrieb für ein Fischessen sei. In Sepps klarem Konzept, traditionelle, typische schweizerische Gerichte anzubieten, passt die Forelle wunderbar. Frischer geht es kaum mehr. Sowohl von internationalen Gästen, wie auch von einheimischen Gästen, wird das Angebot geschätzt und gut angenommen. Der Erfolg ist eingetreten. Uns überzeugte das Konzept.

Nach der Vorspeise und dem ersten Gang begaben wir uns in den nahen Stadthof. Hier genossen wir hervorragend zubereitete Forellen blau und ein ebenso feines Dessert. Die Forellen im Stadthof stammen auch alle aus der Walliserkanne. Die Beilagen zu den Gerichten werden in beiden Betrieben immer frisch zubereitet. In kurz gehaltenen Zeremonien konnte Sepp Schüpfer die Tafeln entgegennehmen. Bald schon wird eine Goldfischfahne am Fahnenmast des Stadthofes flattern.

Als Netzmeister freue ich mich auf baldige schöne Netztreffen in den zwei neuen Betrieben. Nochmals ganz herzlichen Dank an Sepp Schüpfer, an die beiden Küchenchefs Alain Palazy und Laurent Biechelin und ihre Teams für die gute Bewirtung. Nicht vergessen werden soll der aufmerksame und freundliche Service. Sie haben uns richtig verwöhnt und gezeigt, dass sie die Auszeichnung des Goldenen Fisches verdient haben und sich damit schon jetzt identifizieren. Viel Erfolg mit dem eingeschlagenen Konzept wünschen wir den Teams der beiden Häuser!

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Geräuchertes Forellenfilet

Spargeln
mit einem „Versucherli“
der traditionellen
Wienerschnitzel

Forelle blau mit Salzkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu, Kaffee



Stein's BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

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

Tafelübergabe und Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Umersee am 25. Mai 2019 Feierlicher Anlass im Romantikhôtel BEAU RIVAGE in WEGGIS

Die grossen Vorbereitungsarbeiten trugen Früchte: 60 Gäste trafen sich im geschmackvollen, direkt am Vierwaldstättersee liegenden Hotel, um mit dem Direktor und Gastgeber Oliver Müller die Tafelübergabe «Fischküche mit Auszeichnung» zu feiern.

Die Auswahl der uns im Foyer offerierten Häppchen und der dazu servierte Prosecco liessen keine Wünsche offen. Nach dem Apéro durften wir an den einmalig gedeckten und mit Blumen geschmückten runden Tischen Platz nehmen. Im Hintergrund spielte ein Pianist und sorgte für eine angenehme Stimmung. Netzmeister Urs Neher stellte von der Vorsteher-schaft Tafelmeister Peter Gander mit Maya, Mägi Kunz mit Sigi und Hansjürg Gugger mit Rita vor. Begrüssen durfte er auch Ehrenfisch Max Wolf mit Maria sowie viele treue Goldfische aus dem Netz 12 und Vize-Netzmeister Guido Lurati mit Rita. Peter Gander und Oliver Müller freuten sich, uns viele interessante Ehrengäste mit einer speziellen Beziehung zum Hotel Beau Rivage vorzustellen.

Die Gerichte waren geschmacklich hervorragend und wunderschön angerichtet. Speziell erwähnen möchte ich das Zanderfilet Saltimbocca mit Safran-Risotto. Die Teller wurden mit einer mit einem Rauchwöcklein gefüllten Glashaube serviert. Beim Abheben der Haube kam uns ein feiner Rauchgeruch entgegen. Das Zanderfilet war perfekt auf den Punkt gegart und köstlich. Ich hatte das Gefühl etwas vom Rauchwöcklein im Gaumen nachzuspüren.

Urs Neher führte durch den Abend. Die Würdigung an Oliver Müller und das Haus machte er mit den Buchstaben von BEAU RIVAGE. Zum Abend besonders passend fand ich den Buchstaben «G». Dazu erwähnte er: Grandios/Genuss/Geburtstag. Geehrt wurde auch Mägi Kunz. Sie war über 20 Jahre ehrenamtlich für das Testwesen zuständig und wird zurücktreten. Maya Meyer gestaltete die Verabschiedung auf persönliche Weise und würdigte ihren unermüdlichen Einsatz mit einem schönen Gedicht. Urs Neher erhielt für seinen grossen Einsatz als Fotograf anlässlich der GV von Peter Gander einen ganz speziellen Dank. Urs stellte uns die Küchenbrigade mit Küchenchef Sebastiano Finocchiaro vor. Das Team erhielt einen kräftigen Applaus für die grossartige Leistung. Ebenfalls ein grosses Lob erhielt das zuvorkommende Servicepersonal. Nun war der grosse Moment der Tafelübergabe gekommen. Tafeldame Mägi Kunz erklärte uns den Verlauf des Testverfahrens und freute sich, dass das Hotel Beau Rivage ein Spitzenresultat erreicht hat. Tafelmeister Peter Gander übergab die blaugoldene Tafel «Fischküche mit Auszeichnung», die anschliessend aufgehängt wurde, unserem Gastgeber Oliver Müller, der sich über diese grosse Ehrung sehr freute.

Die Organisation dieser Tafelübergabe war für



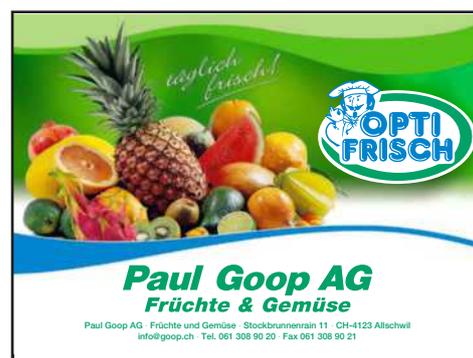
Frittiertes Felchen-Tartar aus dem Vierwaldstättersee auf einer Plankton Creme-Sauce ***

Flusskrebs Ravioli mit Trocadéro-Schaum ***

Zanderfilet Saltimbocca aus dem Lago Maggiore mit Safran-Risotto Carnaroli «Acquerello» an Sauce Champagne ***

Randen Sorbet mit Apfelmus ***

Schokoladen-Trilogie ***



Urs Neher eine Premiere. Er hat den Anlass mit Bravour gemeistert.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER



Das Relais et Chateau Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg gehört seit bald zehn Jahren zu den Aushängeschildern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch (Auszeichnung seit 2010). Das gepflegte Haus mit seinen unterschiedlich grossen Lokalitäten sowie einen Wellness-Bereich liegt im hinteren Kandertal mit eigener Frischwasserquelle. Mit Blick auf die ringsherum schöne Bergwelt und in Erwartung eines hervorragend zubereiteten Essens kommt hier an schönen Sommertagen so etwas wie romantische Stimmung auf.

32 Gesellschafter und einige Gäste, was für das Netz 7 eine eher hohe Anmeldezahl ist, genossen den grosszügig kredenzten Apéro, gesponsert vom Weinhaus Maison Gilliard Sion. Besten Dank an Bruno Luterbacher,

der dieses Sponsoring ermöglicht hat. Mit René Maeder steht hier ein Meister seines (Fisch-) Fachs in der Küche, zusammen mit dem eingespielten Team des Waldhotels. Einmal mehr ein super Aushängeschild für den Goldenen Fisch. Die hervorragend und mit der sprichwörtlichen Liebe zum Detail zubereiteten Speisen, brachten die Fischliebhaber förmlich ins Schwärmen. Kurz: Ein Goldfisch-Samstag wie aus dem Bilderbuch. Ein Netztreffen der Extraklasse, eben für Geniesser, wie es besser, stimmungsvoller und nachhaltiger nicht hätte ausfallen können.

Doch leider gehen solche Momente viel zu schnell vorbei. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Ausgabe im Doldenhorn.

BERND SPAHNI, NETZMEISTER

Hausgeräuchertes Störfilet und mariniertes Eglifilet mit Zitronen-Vinaigrette auf Spargelsalat

Risotto M

Gebratenes Zanderfilet mit Butterkartoffeln und Tomatengemüse

Vacherin fribourgeois "Extra Vieux"

Erdbeersuppe mit Champagner Waldmeisterglace und Mandekhüppe



Besuch im Tropenhaus Frutigen

Die Gewinner des Spezialpreises von «gusto 19» erwartete am Donnerstag, den 12. Juni, ein Ausflug in feucht-warmes Klima.

Die sieben Kochauszubildenden wurden ins Tropenhaus Frutigen eingeladen. In Begleitung von Oskar Müller, Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, und Hansjürg Gugger, Transgourmet/Prodega, besichtigten sie die moderne Fischzuchtthalle und das Fischbecken mit über 80'000 Sibirischen Stören. Zudem erhielten sie interessante Einblicke in die Oona-Kaviarproduktion und konnten verschiedene Kaviar- und Störprodukte degustieren (u.a. Feuille de Caviar – exklusiver Geschmack in hauchdünner Gestalt).

Anschliessend brachte Tobia Ciaruli, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften, den Teilnehmenden mit einer Präsentation die Welt der Kochwettbewerbe näher. Im Goldfischrestaurant Hotel Rustico in Frutigen wurde der Anlass mit einem Mittagessen abgerundet. René Meyer zelebrierte zwei Fischgerichte aus Zander & Egli, welche ebenfalls zum Angebot des Tropenhauses gehören.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wird auch 2020 wieder zu den Sponsoren von Gusto gehören.

www.goldenerfisch.ch
www.gustoevent.ch



Netztreffen Netz 18 Sihlsee/Walensee und Netz 14 Zürichsee/Oberland am 15. Juni 2019

Das grosse Samstagsvergnügen zum 5-Jahr Jubiläum im Landgasthof SEEBLICK in GROSS

An einem wunderschönen warmen Sommertag konnte ich 45 gutgelaunte Goldfische zum Apéro im Garten begrüßen. Es wurden verschiedene Fisch-Häppchen und ein erfrischender Weisswein dazu serviert. Vielen Dank dem Wirtepaar Claudia & Marco Heinzer.

An den schön gedeckten Tischen warteten wir gespannt auf das Fischmenu, bekommt man doch nicht alle Tage Sihlsee-Fische serviert. Die Vorspeise mit der Sihlsee-Hechtterrine und den Hechtknusperli bestach durch seine farbenfrohe Präsentation und war ein Gedicht. Beim Hauptgang mit den Zürisee-Egli gab es sogar einen Nachservice und viele von uns konnten nicht widerstehen! Zwischendurch erfolgte die Vorstellungsrunde, waren doch neue Mitglieder und einige Gäste dabei, die ich am Schluss auch als neue Mitglieder verabschieden konnte. Die Laudatio und Uebergabe der Jubiläumstafel übernahm Vize-Tafelmeister Dani Karrer, der mit seinem Trudy vom Bielersee angereist war. Der grosse Applaus hat die Lobesworte noch unterstrichen. Wir erlebten einmal mehr echte Gastfreundschaft und die Fahrt an den Sihlsee hat sich mehr als gelohnt.

VERENY MEIER, NETZMEISTERIN



Fischbrühe mit Ravioli
vom Sihlseefisch

Sihlsee-Hechtterrine auf Linsen
mit Knusperli vom Hecht

Gebratene Zürichsee-Eglifilets
Spargel-Risotto

Rhabarberhalbgefrorenes
auf Schokoladenbiskuit & Erdbeeren



Netztreffen Netz 6 Aare/ Bern am 17. + 19. Mai 2019

Das wohl spektakulärste Netztreffen in BERN in der ZUNFT ZU WEBERN

Wenn das Netztreffen in der Zunft zu Webern vor der Türe steht, kommen die Leute in Scharen, nicht nur wegen der hervorragenden Küche von René Schneider, sondern auch weil es sehr familiär ist und immer für eine Überraschung gut.

Ich und die drei Musketiere von der Webern, René, Martin und die hochschwängere Steffi, empfangen sage und schreibe 38 Goldfische, darunter Tafelherr Hansjürg Gugger, Rita Gugger vom Testwesen, Hanspeter Schläppi als Netzmeister Stv., Tino & Verena und Marianne als Ehrenfische sowie Beatrice Simon (Regierungsrätin des Kantons Bern) mit Ehemann Helmut. Es war wie immer in der Zunft zu Webern ein Hochgenuss an Speisen, Freundschaft und Dauer des Netztreffens. Wir genossen den Abend in vollen Zügen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Bruno Lutterbach von der Weinhandlung Maison Gilliard für den gespendeten Wein, und an Steffi, die einen Tag vor dem Termin der Geburt ihrer Tochter

nicht zu bremsen war und mir als Netzmeister viel Arbeit von den Schultern nahm. An dieser Stelle wünschen wir der kleinen Mia und ihrer Familie alles Gute für die Zukunft.

PATRICK LERCH, NETZMEISTER

„Steckerlfisch“
Blausee-Forelle / Goldbrasse MSC mit
geräuchertem „Swiss Lachs“
mit Gemüse gefülltem Fenchel

Weisse Tomatensuppe

„Swiss Lachs“ auf Bergheu gegart
mit Ziegenkräuterbutter
und Gurken-Gemüse

Limonata-Schaum mit
Berner Ingwerer und Limoncello

„Swiss Lachs“ auf leichtem Rahmsauerkraut
mit Sauce Hollandaise



Netztreffen Netze 14/18 Zürichsee/Oberland und Sihlsee/Walensee am 25. & 27. Juli 2019 Ein Sommertraum auf der BURG in MEILEN nach der Tafelübergabe



Die Platzverhältnisse verlangten eine zweimalige Durchführung mit je 40 Teilnehmenden. Bei hochsommerlichem Wetter trafen wir uns im Garten der Wirtschaft zum Apéro mit Meilener Riesling-Sylvaner, Melonenshot, Käsepralinee (von den Gastgebern Marianne und Turi Thoma offeriert).

Unter den grossen Sonnenschirmen und in der Pergola fanden alsdann alle ihren Platz. Gestartet wurde mit einem Rehmeatball auf Gurken und Wasabi (eine einmalige Ueberaschung aus der Küche). Der erste Gang war ein Gedicht, auch optisch. Werner Wunderli informierte uns zwischendurch über die Geschichte des Weinbauernhauses, das seit 1593 im Familienbesitz ist. Die Pacht wurde seinerzeit vom Fraumünster übernommen. 1676 erfolgte der Ausbau des Gebäudes zur Besenbeiz und Wirtschaft. Die in der Nähe gelegene Burg Friedberg diente als Grundlage für den Namen der heutigen Wirtschaft.

Der zweite Gang war wiederum eine Ueberaschung. Die Consommé mit etwas Mittelmeer enthielt eine kleine Muschel, Lachsstückchen, Crevette und Pulpofleisch. Der anschliessende Hauptgang mit Felchen Saltimbocca schmeckte ebenfalls ausgezeichnet. Erfreulich war, dass für die Hauptkomponenten des Menus Zürichseefische verwendet wurden. Die Rote Grütze stellte den krönenden Abschluss dar und der von Werner Wunderli offerierte feine Hausgrapat tat sein übriges.

Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die Präsenz von Vreni Jost (Netzmeisterin Bündnerland) mit Peter und die neuen Mitglieder Jürg Haussener und Monika & Kurt Schneider, die erstmals dabei waren. Der sehr grosse Applaus für die hervorragenden Leistungen der Küchenmannschaft unter der Leitung von Turi Thoma und der Servicecrew unter der Leitung von Marianne Thoma war wirklich verdient. Ein Sommertraum ging gegen 23 Uhr zu Ende.



Am Samstagmittag konnten wir den Apéro noch im Garten geniessen, das Essen wurde aber in den drei heimeligen Stuben serviert, da Gewitter angesagt waren. Vreny Meier begrüsste insbesondere Trudy und Armin Büeler von der Faktorei in Bäch (dieses Jahr 50 Jahre Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft) und einige Geburtstagskinder.



Holunderblüten gebeizte Zürichsee Felche
auf Safran-Fenchel

Kalte Fisch Consommé
mit etwas Mittelmeer

Felchen Saltimbocca auf Grillgemüse
Ribelmais Kräuterschnitte
und Verjus-Schaum

Rote Grütze
mit Johannisbeeren und Himbeeren
dazu Vanille Espuma und Streusel

Der Applaus zeigte, dass auch beim zweiten Mal Küche und Service nichts zu wünschen übrig liessen.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER

WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe Juni 2019 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Mitglieder beigetreten:

Frau D. Horisberger, Möriegen
Frau B. Schmalzl und Herr G. Gerbex, Cheyres / FR
Familie Bratoljic, Meggen
Herr M. Ruckli, Zug
Familie Grädel, Herrenschwanden
Familie Schneider, Meilen
Frau E. Meier, Horgen
Herr C.A. Egli, Feldmeilen
Frau M. Schmidt, Zürich
Frau D. Stiefel, Innerberg
Herr G. Kirchdorfer, Unterägeri
Frau E. Zimmermann, Steckborn
Frau E. Meier, Steckborn
Frau Ch. Flückiger, Murten
Frau A. Ottiger, Einsiedeln
Familie Stieger, St. Gallen
Herr Peter Zweifel, Eschenz





Anlässlich des Mini-Jubiläums des Lindenhof von fünf Jahren Zugehörigkeit in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch genossen 54 Goldfische ein fantastisches Dinner.

Ich durfte einige Gast-Besucher willkommen heissen, wie Tafelherr Dani Karrer mit Ehefrau Trudy Aschwanden. Einer kam mit Empfehlung aus Mostindien, ein anderer reiste aus Argentinien an. Ja, wir werden zunehmend international ;-).

Mit kleinen Aufmerksamkeiten wurde Edith, die Wirtin, für fünf Jahre Zugehörigkeit zum Goldenen Fisch geehrt, während ihr Mann Markus sich erst am Schluss blicken liess, weil er als Küchenchef bei so vielen Geniessenden sehr gefordert war. Was er mit seiner Crew präsentierte begeisterte sämtliche Teilnehmenden. Entsprechend war auch der Applaus bei der Verdankung. Und ich sage nochmals herzlichen Dank. Es war ausgezeichnet.

URS NEHER, NETZMEISTER

Amuse-Bouche
 Terrine vom Schottischen Rauchlachs mit
 «Linsen-Kaviar»

 Sibirischer Stör aus Frutigen
 an «cooler» Alpen-Kräutervinaigrette und
 rohe Randen

 Egli-Edelfisch CH-VS 2019 in den IV Jahres-
 zeiten
 Frühlingskartoffeln, Grill-Gemüse, Eier-
 schwämmli, Lauchstreifen

 Erdbeer-Pavlova im Whiskyglas
 mit Mousse von Roibostee und weisser
 Schokolade




WETTBEWERB

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

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Deshalb 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 Satz zu lesen?

"Ein Sommernachtstraum ging gegen 23 Uhr zu Ende."

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

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

Einsendeschluss ist der 25. Oktober 2019.

Viel Glück!

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs in Ausgabe 168 ist Thomas Appenzeller aus Herrliberg. Herzliche Gratulation!

50 Jahre «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»



Eine Erfolgsgeschichte

Vom Fisch im Überfluss zur Delikatesse

Seit 50 Jahren schwimmt der «Goldene Fisch» durch die Schweizer Gastroszene. Ursprünglich als Absatzförderer für die Berufsfischerei gedacht, ist er längst zum Synonym für hochstehende Fisch-

küche und begeisterte Fisch-Gourmets geworden. Mit der Neuausrichtung auf nachhaltige Herkunft des Fisches und der Förderung schweizerischer Fischzuchtbetriebe stellt sich die Tafelgesellschaft beherzt den Herausforderungen der Zukunft.

Am Anfang standen Fangüberschüsse

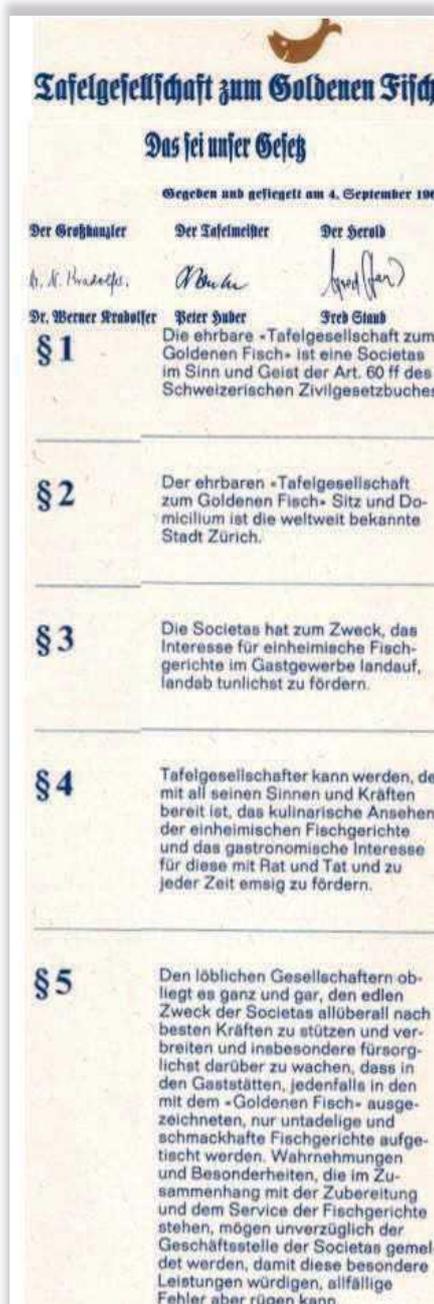
Die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» wurde 1969 im Hotel Sternen zu Walchwil aus der Taufe gehoben. Mitte der sechziger Jahre ging es den Schweizer Berufsfischern wirtschaftlich zunehmend schlechter. Nicht ausbleibende Fänge waren es, welche die Existenz der Fischer bedrohten, sondern der grosse Überschuss an gefangenen Fischen, die sich in dieser Menge kaum noch absetzen liessen. Dem überreichen Fischangebot aus schweizerischen Gewässern stand keine vergleichbare Nachfrage der Konsumenten gegenüber. Die Berufsfischer gelangten in ihrer Not an die Behörden und baten um Subventionen. Dieses Ansinnen wurde jedoch abgelehnt. In der Folge kam es zu Kontakten mit der Firma «Agrosuisse», die damals Werbeaufträge für die Landwirtschaft ausführte und finan-

zielle Mittel für gezielte Kampagnen zur Verfügung stellte.

Ein Wettbewerb brachte den Goldfisch zum Schwimmen

Peter Huber, Direktor der «Agrosuisse», lancierte ein Preisausschreiben. Sein Gegenstand war die Zubereitung von Schweizer Fisch mit den dazugehörigen Rezepten. Zielpublikum dieses Wettbewerbs waren zwar primär Berufsköche, jedoch beteiligten sich auch zahlreiche kochbegabte Hausfrauen und Hobbyköche. Schliesslich konnten mehr als 5'000 Einsendungen gezählt werden – ein überwältigender Erfolg! Es verwundert deshalb nicht, dass die Idee von Peter Huber, einen Verein für Fischliebhaber ins Leben zu rufen, auf grosse Begeisterung stiess.

Im September 1969 gründeten schliesslich die interessierten Kreise – Berufsfischer, Fischhändler und Gastronomen – die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch», als deren erster Tafelmeister Peter Huber amtete. Im Mittelpunkt der Aktivitäten standen der Genuss des einheimischen Fisches und dessen kreative Zubereitung, um den Berufsfischern zu einem grösseren Absatz und damit zu einem



Erste Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft

Freunde!

Nun soll der Goldene Fisch unwiderstlich obenausschwimmen!
 Gar herzlich seid Ihr, Freunde und Initianten, zur
 Gründungstagung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
 mit diesem Schreiben eingeladen.

Das markante Ereignis findet am 4. September anno 1969 im Gasthaus Sternen in Walchwil am lieblichen Zugersee statt.

Um wohlbehalten die Ereignisstätte zu erreichen treffen sich die PS-Benützer um 10.30 Uhr beim Erfrischungsstand auf dem Hofareneplatz in Zug, während sich die SBB-Reisenden nach ihrer Ankunft im Bahnhofsbuffet Zug einfinden, allda ein Tisch für sie reserviert ist. Beide Gruppen werden zu rechter Zeit von Lotfen-Girls zum Schiffweg „Bahnhof Zug“ geführt.

Die feierliche Tagung beginnt um 12.45 Uhr. Die offizielle Dauer inklusive Fischmat erstreckt sich bis 16.30 Uhr, allda das Flaggschiff der Zugersee-Flotte die munteren Gesellschaftler wieder zur Kollmatschli tragen wird.

Nun studieret eifrig die Gesetze unserer hehren Tafelgesellschaft, meldet Euch mit wohlbedachten und kräftigen Worten bei der Gründungstagung und bleibt Ihm, dem Goldenen Fisch, ewiglich treu!

Noch bleibt eine Bitte: Füllet gar säuberlich die Anmeldebarte zu diesem feierfestlichen Tage aus und retournieret sie alsbald. Habet herzlichen Dank!

Mit frohen Grüßen und „Petri Heil“ zeichnet für die Initianten: **Peter Huber**

Gegeben am 24. August 1969 in Zürich

besseren Einkommen zu verhelfen. Dank der Tafelgesellschaft trat der Fisch immer mehr aus seinem kulinarischen Schattendasein heraus und wurde zum Gourmet-Erlebnis. Das Rückgrat der Tafelgesellschaft bildeten von Anfang an die mit dem «Goldenen Fisch» ausgezeichneten Restaurants, die bis heute für Fischkochkunst erster Güte stehen. Unter der Führung der Tafelmeister Peter Huber, Harry Mattenberger, Ruedi Boss, Hansruedi Strasser, Heinz Soller, Tino Alberto Stöckli und seit 2018 Peter

Gander entwickelte sich die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» im Verlauf der Jahre zu einer hoch geachteten Institution in der Gastroszene.

Kompromissloses Qualitätsstreben und Geselligkeit

Heute zählt die Tafelgesellschaft über 1'000 Fischliebhaberinnen und -liebhaber zu ihren Mitgliedern. Insgesamt sind 111 Restaurants mit der blaugoldenen Tafel ausgezeichnet. Sie alle haben das anonyme Testverfahren, während dem mit strengen Krite-

rien die Eignung des Betriebs für den «Goldenen Fisch» geprüft wird, mit Erfolg bestanden. Mindestens alle zwei Jahre werden die ausgezeichneten Betriebe mit einem anonymen Revisionstest überprüft. Sollte dieser nicht bestanden werden, so werden sofort Massnahmen eingeleitet, die bis zum Entzug der Tafel gehen. Jeder Betrieb weiss, dass die blaugoldene Tafel lediglich eine Leihgabe auf Zeit darstellt, die er sich immer wieder von neuem verdienen muss.

Die Tafelgesellschaft hat die Schweiz in 21 Netze aufgeteilt, die von Netzmeisterinnen und Netzmeistern geführt werden. Sie organisieren die Netztreffen in den Goldfisch-Restaurants, die ganz dem Fischgenuss und dem geselligen Beisammensein gewidmet sind. Zudem sind sie die Ansprechpartner für die ausgezeichneten Betriebe und bilden das Bindeglied zwischen der Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft und ihren Mitgliedern.



Gründungslokal



Eine Neuausrichtung für die nächsten 50 Jahre

Die Tafelgesellschaft blickt mit Stolz auf die vergangenen 50 Jahre und das während dieser Zeit Erreichte zurück. Ihr Auge ist jedoch auch auf die Zukunft und ihre Herausforderungen gerichtet. Viel hat sich im vergangenen halben Jahrhundert verändert! Von Fangüber-

Lebensmittel ist ein jederzeit verfügbares Massenprodukt geworden. Auf die Herausforderungen dieses vollständig veränderten Umfelds gilt es nun, eine überzeugende Antwort zu finden.

Aus diesem Grund richtet sich die Tafelgesellschaft zurzeit neu aus. Im Zentrum dieses Prozesses steht die nachhaltige Herkunft des angebotenen Fisches. Anstelle der einst dominierenden Berufsfischerei sind inzwischen die Zuchtbetrieben getreten, die zurzeit in der Schweiz einen rasanten Aufschwung verzeichnen. Sie stehen für nachhaltige Produktion, kurze Transportwege und Fangfrische, dank der eine Tiefkühlung des Fisches in der Regel entbehrlich wird. Obwohl

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser, Sie sehen, die Tafelgesellschaft hat die Zukunft fest im Blick. Der Tafelmeister und die Vorsteherchaft sind überzeugt, mit der Neuausrichtung einen wichtigen Schritt für weitere erfolgreiche Jahre zu wagen, ohne die Ideen der Gründer zu verleugnen. Wir wollen Verantwortung tragen – für den Fisch, die Fischerei und die Konsumenten.

Noch ist das Jubeljahr voll im Gange. In Gedenken an das Gründungsdatum vom 4. September 1969 findet in diesem Jahr während des ganzen Septembers spezielle Anlässe statt. Mehr dazu können Sie der August-Ausgabe der Zeitschrift «Der Goldenen Fisch» entnehmen. Neben dieser viermal jährlich erscheinenden

Einladung zum Jahresfest Invitation à la fête annuelle

Dienstag, 29. Mai 1984
Casino Zoug

du mardi 29 mai 1984
Casino Zoug



Zug mit dem Rigi

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch La Confrerie du Poisson d'Or
Societa Gastronomica del Pece d'Oro

schüssen aus Schweizer Gewässern kann keine Rede mehr sein. Überfischung und mit Schadstoffen belastete Fische beherrschen heute das Thema. Der Fisch hat seine Unschuld verloren. Schon längst vermag der Fangertag aus Schweizer Gewässern den Bedarf der Restaurants an Fischen nicht mehr zu decken. Auch haben sich die Essgewohnheiten der Bevölkerung geändert. Waren es früher vor allem Forellen, Felchen und Egli, welche schweizerische Tafeln zierten, kommen heute 97% des hierzulande verzehrten Fisches aus dem Ausland. Thunfisch, Lachs, Pangasius und Crevetten sind heute weitaus beliebter, als die einheimischen Fischarten. Aus dem einstigen Gourmet-

der Fisch schweizerischer Herkunft nach wie vor bevorzugt wird, hat sich die Tafelgesellschaft auch für Krusten- und Weichtiere sowie für Meerfische geöffnet und damit der veränderten Nachfrage Rechnung getragen. Doch auch diese Produkte sollen aus nachhaltiger Herkunft stammen. Die Berufsfischerei bleibt eine hochwillkommene Quelle für frischen einheimischen Fisch, auch wenn sie nur noch eine Ergänzung des Angebots darstellen kann.

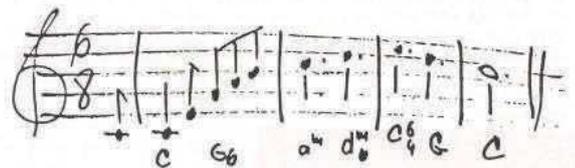
20 Jahre Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Da wird das Jubiläum mit einem ganz besonderen Jahresfest in Luzern gefeiert. Eine nächtliche Fahrt mit dem grössten Raddampfer, mit köstlichem Fisch, Musik und viel Fröhlichkeit auf dem Schiff gehört dazu. Anderntags steht das grosse Gala-Diner auf dem Gütsch für die Jubiläumsgäste bereit zum frohen Ausklang. Eine kleine Festschrift gehört auch zum Jubiläum. Aber wir wollen im Rahmen bleiben und einfach einige, uns wichtig scheinende Informationen um den achtenswerten einheimischen Fisch weitergeben, zur Erbauung aller Freunde der guten Fischkochkunst, wie sie von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gepflegt wird.

Mit den besten Wünschen für die Zukunft und die weitere gute Zusammenarbeit in der Tafelgesellschaft.

Für die Vorsteherchaft
der Tafelmeister

Harry A. Mathmberger



23.477

Der leider verstorbene Musikdirektor Albert Benz,
Luzern, komponierte damals für die Tafelgesellschaft das Fanfaren-Signal.

A. Benz

Publikation orientieren die Webseite www.goldenerfisch.ch sowie der jährlich erscheinende «Guide Fischelin» über die Aktivitäten der Tafelgesellschaft.

Ein grosser Dank geht an Sie, liebe Mitglieder, Sponsoren und Partner. Ohne ihre aktive Teilnahme an den Anlässen der Tafelgesellschaft, ihre grosszügigen Zuwendungen und ihre wertvolle Unterstützung liessen sich unsere Zielsetzungen nicht erreichen. Wir zählen auch in Zukunft auf Sie!

Vize-Tafelmeister Daniel Karrer und Tafelherr Thomas Hänggi

Quelle des Textes (teilweise). Presserohstoff Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch* (Okt. 2016 / msu)

Das Wort zum Schluss

Freunde ! Die ersten Schwimmversuche der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch liegen hinter uns. Noch "lächelt der See" und die Wellen sind zarter Natur. Nicht, dass wir auf Sturm tendieren. Aber es gilt, den Goldenen Fisch ins grosse, gute Wasser zu steuern. Lassen wir das "heilige Feuer", das der Idee zu dieser Tafelgesellschaft Pate stand, nicht vom Nass, welches dem Fisch so nahe steht, erlöschen !

Freunde, werfet unentwegt Eure geschickten Netze aus, damit eine grosse und begeisterte Tafelgesellschaft an der kommenden ausserordentlichen Generalversammlung im Frühjahr 1970 den endgültigen Status der Societas besiegeln kann, Freunde ! Die Vorsteher-schaft dankt allen für Interesse und Sympathie, die der Tafelgesellschaft in reichem Masse entgegengebracht wurden. Mit diesem Dank verbindet sie die gütigen Wünsche für ein erfolgreiches und zufriedenes 1970 !

Mitgeteilt im Christmonat 1969



Das Wort des Tafelmeisters

Ein kleiner Wendepunkt

Wir feierten dieses Jahr das 10jährige Bestehen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, und am Ende dieses Jubiläumsjahrs dürfen wir uns eigentlich nochmals anerkennend auf die Schultern klopfen. Es war ein guter Gedanke, seinerzeit die Tafelgesellschaft zu gründen. Sie ist dank der Arbeit vieler Freunde, die still im Hintergrund wirkten, und dank allseitigem Wohlwollen zu einer Institution geworden, die heute eine respektable Rolle spielt.

Das 10-Jahr-Jubiläum markiert aber auch einen gewissen Wendepunkt. Wir sind gegenwärtig daran, die Organisation an der Gesellschaftsspitze auf eine andere Basis zu stellen, denn wollen wir weiter effi-

zient bleiben, muss das «Gehirn» reibungslos funktionieren. Das gibt mir ein weiteres Stichwort für meine «Predigt»: Wir müssen uns für das zweite Jahrzehnt unserer Existenz das Ziel setzen, unsere Effizienz noch zu steigern. Es muss mehr dabei herauskommen. Unsere Grundentwicklung ist nun auch soweit abgeschlossen, der Mitgliederbestand so hübsch angewachsen und die Zahl der ausgezeichneten Restaurants inzwischen über die Zahl 70 angestiegen, dass wir uns allmählich einer Phase der Konsolidierung zuwenden sollten. Das heisst für mich: Vergessen wir die Geburtswehen und -schmerzen, lassen wir die Fraktionskämpfe hinter uns,

fahren wir gemeinsam in ruhigeres Fahrwasser ein. Setzen wir uns neue Ziele: Etwa die verstärkte Pflege der Freundschaft ganz allgemein, die Verflechtung der Kontakte zwischen den Fischfreunden, innerhalb den Netzen, zwischen dem «Haupt und den Gliedern».

In diesem Sinn danke ich allen Freunden für ihre freundschaftliche Kameradschaft, danke meinen Kollegen in der Vorsteher-schaft für ihre oft kritische, aber immer konstruktive Mitarbeit und wünsche zum Schluss allen fröhliche Festtage und ein gutes, erfolgreiches Neues Jahr.

Euer Tafelmeister
Harry Mattenberger



Ich freue mich

Eines bin ich mir nach der Amtübernahme als Tafelmeister vollauf bewusst: Nach dem Rücktritt eines erfolgreichen Führungsgespans, wie es Harry und Dorly Mattenberger verkörpert haben, ist es nicht leicht, sich auf Anhieb ebenso erfolgreich in Szene setzen zu können. Dennoch – oder gerade deshalb – freue ich mich darauf, meine neue Arbeit für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu übernehmen.

Und wenn ich Ihnen, liebe Freunde, heute etwas verspreche, dann dies: Ich sehe meine primäre Aufgabe heute in erster Linie darin, die bisherigen Aufbauarbeiten fortzuführen und unserer Gesellschaft gemeinsam mit Ihnen, den Netzmeistern und den Kollegen in der Vorsteher-schaft, ohne Zieldruck und Hast Schritt um Schritt auszubauen.

Das fällt mir umso leichter, als ich von den Vorgängern eine intakte Organisation habe übernehmen dürfen und es mir erspart bleibt, die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gewissermassen «neu erfinden» zu müssen. Sie ist da, geordnet und gesund.

Gewiss wird mit der Zeit manches erneuert, einiges gestrafft und vieles ein wenig anders werden, so wie es in der Tafelgesellschaft immer der Fall war. Vorderhand nur soviel: Nachdem es vermutlich schwer gefallen wäre, innerhalb unserer Reihen oder unter den uns angetrauten Damen ein zweites «Dorly» zu finden, wird das Sekretariat neu von einer mit Teilzeitverpflichtung angestellten Sekretärin geführt werden.

Soweit fürs erste, ich freue mich auf die freundschaftlichen Kontakte mit Ihnen, die ich besonders pflegen und vertiefen möchte.

Bitte helfen Sie mir dabei, schenken Sie mir und der gesamten Vorsteher-schaft Vertrauen, scheuen Sie sich aber nicht – wo es Ihnen nötig erscheint – ehrlich und offen Kritik anzubringen. Meine Anschrift: Ruedi Boss, Schulstrasse 13, 9402 Mörschwil, Telefon 071/96 18 77.

Herzlich
Ihr Tafelmeister, Ruedi Boss



Hans Rudolf Strasser



Heinrich Soller



Tino Stöckli & Peter Gander



DIE TAFELMEISTER

Peter Huber 1969 – 1976 | Harry Mattenberger 1976 – 1992 | Ruedi Boss 1992 – 1997 | Hans Rudolf Strasser 1997 – 2006 | Heinrich Soller 2006 – 2009 | Tino Stöckli 2009 – 2018 | Peter Gander seit 2018

Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee / Thurgau am 25. Mai 2019

Am schönen Bodensee im Seegasthof SCHIFF in KESSWIL



Der Goldene Fisch zu Gast im wunderschönen Seegasthof Schiff in Kesswil. Netzmeister Hermann Scherrer begrüßte 50 Goldfische und Gäste, sowie weitere Gourmets und Bekannte des Wirte-Ehepaars Martin und Mia Marty am Hafen Kesswil.

Für den grosszügigen Apéro, sehr lecker schmeckende Häppchen – ein Geschenk des Hauses – sowie für den gesponsorten Wein vom Maison Gilliard, Sion, danken wir an dieser Stelle ganz herzlich Familie Marty und Claudio Benedetti. Der Apéro im Detail: Thon Mousse auf knusprigem Baguette, Zander-Sashimi auf Wakamesalat, Lachs im Blätterteig gebacken, Zitronen-Crème fraîche

Fischtatart, Mango, Limetten. Mhmm, ein Traum! Die geladenen Goldfische sowie alle Gäste nahmen an den schönen, festlich gedeckten Tischen Platz. Was Martin Marty und seine Kochbrigade auftrugte war wirklich Handwerk vom Feinsten. Ein KMU-Betrieb der Sonderklasse, wie alle Fischliebhaber feststellen konnten. So sollte und kann Fischküche sein! Liebe, Herzblut zum frischen Produkt, Originalität und Kreativität, all das vereinte Martin Marty vom Schiff Kesswil an diesem wundervollen Gold-Fisch-Abend. Wie üblich verging der vergnügliche und gesellige Abend leider viel zu schnell und als das feine Dessert genüsslich eingenommen war, dankte der

Apérogang siehe im Text

Cassolette von Crevetten – Jakobsmuscheln
– Wolfsbarsch –
Fenchel – Frühlingszwiebeln – Salicorn

Bodensee Hechtroulade im
Rohschinkenmantel,
Spargelragoût – Kopfsalat Crèmesauce

Störfilet im Aprikosenduft mit Entenleber
Saiblingskaviar, Champagnersauce
Kartoffelsoufflé Blumenkohl

Kesswiler Erdbeeren Variation

Netzmeister Hermann Scherrer dem Ehepaar Marty sowie dem freundlichen und sehr kompetenten Serviceteam für den grossartigen und mehr als gelungenen Anlass. Mit den besten Grüßen verabschiedeten wir die Gästeschar und schon freuen wir uns auf unseren nächsten Besuch im Schiff Kesswil am 16. Mai 2020.

HANSPETER EPRECHT, VIZE-NETZMEISTER

Netztreffen Netz 10 Luzern am 29. Juni 2019

Das höchste Goldfisch-Restaurant: FISCHERS ALPENHOTEL auf der MELCHSEE-FRUTT



Bei Kaiserwetter nahe am Himmel auf 2000 m ü. M. traf sich der grösste Teil der angemeldeten Gesellschafter/innen und Gäste bereits um 15 Uhr zum gemütlichen Fischen. Dazu wurde ein Berg-Apéro organisiert: Prosecco, Weisswein, Bier sowie Brot, Alpkäse und Salsiz und top Wetter. Zwei Fische konnten den Ködern nicht widerstehen und wurden von Albert Koch und Stephan Plank gefangen.

Als die restlichen Gesellschafter/innen zum Dinner eintrafen, waren alle auf der Terrasse mit dem großartigen Bergpanorama und mit einer schönen Abendstimmung umgeben.

Der vom Hause offerierte Apéro kam mit einem schönen Weisswein. Anschließend wurde die Gesellschaft mit einem delikaten 4-Gang-Menü verwöhnt. Alle Gänge waren wunderbar aufeinander abgestimmt sowie auf dem Teller schön angerichtet. Ein herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft um Andre Fischer für die wiederholte Top-Leistung. Es war der Moment des Fischrufes, den Netzmeister Fabrizio Gessa charmant mit Einbezug der Gäste durchführte. Als alle dann gemütlich beim Kaffee sassen wurde die ganze Küchenmannschaft durch Fabrizio Gessa verdankt mit einem grossen Applaus aller Anwesenden.

Hors d'œuvre von der Frutter Forelle als
Mousse geräuchert und mariniert.
Begleitet vom Hausbrot
mit Apfel-Sellerie Kompott

Gebrannte Griesssuppe mit Flusskrebsen

Zander Rückenfilet pochiert mit Champagner
Parfümiert mit Limetten, Vanille und Bitterschokolade, Tagesgemüse

Parfait Glace vom Cherry Hering mit
schwarzen Kirschen sowie Friandise

Mit Fischers Alpenhotel auf der Melchsee-Frutt haben wir einen Betrieb, bei dem trotz der Höhe der Fisch und dessen Zubereitung im Zentrum steht. Ich kann mit bestem Gewissen einen Besuch empfehlen, denn der Fisch auf den Tellern ist ein wahrer Genuss. Die Kreativität, Innovation sowie die Liebe zum Fisch sind der Garant für exquisite Geschmackserlebnisse.

Das Netztreffen war ein voller Erfolg, der nach einer Zugabe ruft.

FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER



Netzmeister Marcello Gentina konnte 78 Goldfische zum Fischbarbecue begrüßen. Einen speziellen Gruss richtete er an Vreni Jost, Netzmeisterin Netz 20 und die beiden Ehrenfische, Lotti Almer und Erwin Vogel. Der Wein zum Apéro, ein Weissherbst, wurde von der Schmid Wetli AG, Weinbau, Berneck offeriert und die Felchenk nusperli dazu vom Restaurant Jägerhaus.

Im Garten, unter dem alten Lindenbaum durften wir ein ausgezeichnetes Fischbarbecue geniessen. Mit einer rassigen Bodenseefisch-Suppe und einem kalten Buffet, bestehend aus verschiedenen Fischen und Salaten wurde das Fischmahl eröffnet. Anschliessend wurden wir mit verschiedenen Fischen, perfekt grilliert, mit vorzüglichen Beilagen verwöhnt. Ein grosszügiges Dessertbuffet bildete den Abschluss unseres Netztreffens. Rita und Christoph Baumgartner und das ganze Jägerhausteam durften für die vorzügliche Küche und den ausgezeichneten Service die Dankesworte

von Netzmeister Marcello Gentina und den kräftigen Applaus von den Goldfischen entgegennehmen. Auch Petrus muss ein Fischliebhaber sein, konnten wir doch den Anlass, trotz kritischer Wetterlage, im Freien verbringen. Der angekündigte Starkregen setzte erst nach Abschluss des Netztreffens ein und einige dürften auf dem Heimweg noch gehörig Nass geworden sein.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER

Bodenseefischsuppe

kaltes Buffet

Fischbarbecue

Dessertbuffet

IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe Juni 2019 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Herr Arnold Domeisen, Neuhaus

Wir werden den Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

GROSSES MEERESFRÜCHTE- UND FISCH-BUFFET

Freitag, 13. September 2019

Freitag, 25. Oktober 2019

Freitag, 22. November 2019

Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr



5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer - frisch zubereitet von unserem Chefkoch Bart Meijer und seinem Küchen-Team.

Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt mit kalten und warmen Speisen, Fischsuppen, Muscheln, Sushi und Sashimi und vieles mehr.

Meeresfrüchte- und Fischbuffet pro Person (ohne Getränke) Fr. 82.50

Netztreffen Netz 13 am 01. Juni 2019

Im WIRTHUS ZUM WYBERG in TEUFEN, wo der Fisch zu Hause ist



Es war sicher kein Netztreffen wie viele andere. Einzig die Kunst auf dem Teller, des in vielerlei Hinsicht ausgezeichneten Küchen-Weltmeisters Martin Aeschlimann und seiner Crew, sowie des beherzten Service am Tisch durch seine Ehefrau Carol, waren auf bekannten Niveau und darüber hinaus.

Ein besonderer und stiller Moment war dann, als unsere Netzmeisterin Irene Demuth mit einer Schweigeminute an den verstorbenen Goldfisch, den von uns allen geschätzten Gesprächspartner und Autor unserer Runde, Erhard Roth erinnerte.



Ein wunderschöner Tag dennoch und ein in jeder Sicht überaus perfektes und herzliches Gastgeberpaar. Aber es war sicher kein „leichter“ Tag. Nicht für alle und nicht für Irene Demuth, die sich bei ihrem Vorgänger und treuen Unterstützer Willi Meier für die vielen, vielen Jahre seines unermüdlichen Einsatzes für unsere Gesellschaft zum Goldenen Fisch bedankte. Und diesem Dank will ich mich als sein Nachfolger mit Respekt für seine besonderen Leistungen von Herzen anschliessen.

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER

Apero: Kleine Häppchen
Mit dem besten Dank für diesen
genussvollen Einstieg an das Wirtshus zum
Wyberg

Trio vom Saibling Tartar, mariniert und eine
Kugel Gemüse Mosaik, Avocado und
Rosmarin-Buchtel

Heu-Schaum-Suppe mit mariniertem Swiss-
Lachs auf Brot-Chip

Zander-Roulade mit Bärlauch
Bärlauch-Rahm-Sauce, weisser Spargel
schwarzer Reis

Schokoladen-Himbeer-Variationen
mit Mousse, Knusper-Kugel
und einem Himbeer-Sorbet



Netztreffen, Netz 5 Bielersee/ Solothurn am 1. Juni 2019

Goldenes Schweizer Fisch Menu im Restaurant ZÜTTEL in GEROLFINGEN



Bei strahlendem Sonnenschein, wurden wir auf der Terrasse zum Apero empfangen. Beim Fischknusperli ging das grosse Raten los, denn ausser den ehemaligen Testern fand niemand heraus, dass es sich um den Brachmen handelte, einen Weissfisch, der leider viel zu selten zubereitet wird, da es sich ja um keinen «Edelfisch» handelt..

Urs Peter Stebler begrüßte mich ganz herzlich als neue Vize-Netzmeisterin mit einem wunderschönen Blumenstrauss. Ich freue mich schon riesig auf unsere Zusammenarbeit. Als Gast hatten wir auch Bruno Luterbacher aus dem Weinhaus Gilliard, Sion unter uns.

Die grosse Überraschung, gab es, als wir die Speisekarte sahen, denn im Gegensatz zum Eurovision Song Contest, hiess es hier eindeutig: Switzerland first... alle Fische

kamen entweder aus dem Bielersee (Brachsen und Bielersee Krebse) oder aus Schweizer Zuchten, der Stör aus Frutigen, der Swiss Lachs aus Miso, das Egli aus Raron, einzig der Modena Kaviar... wobei es sich dabei ja um Aceto Balsamico handelt, kleiner Scherz meiner Seite. Denn auch beim Gemüse und Dessert wurde darauf geachtet, dass regionale und vor allem saisonale Produkte verwendet wurden.

Deshalb erhalten für mich Karin & Roland Züttel mit ihrem Team die volle Punktzahl, und ich freue mich schon darauf, wenn sie nächstes Jahr ihr 20ig jähriges Jubiläum der Zugehörigkeit zum Goldenen Fisch feiern können. Den Gutschein der Familie Züttel gewann Denise Horisberger, die wir als neues Mitglied der Tafelgesellschaft gewinnen konnten, herzlich willkommen, liebe Denise!

Amuse Bouche

Salat Kombination mit warm geräuchertem
Stör aus Frutigen mit Sauerkraut aus
Gerolfingen und Modena Kaviar

Bielersee Krebsrahm Suppe

Swiss Lachs aus dem Miso, pochiert mit
Bärlauch und Spargeln aus Kerzers

Egeli Filets aus Raron in Butter gebraten mit
Pommes Tomaten, Riesenkapern und
Pinienkernen, Stampf Kartoffeln

Feines Rhabarber Mousse mit Grand Marnier
und schwarzem Pfeffer marinierten
Seeländer Erdbeeren und hausgemachtem
Erdbeersorbet

Friandies Maison

Wie wir alle wissen, ist die Zucht ein bei den Umweltschützern und Fischern auch hier in der Schweiz ein sehr umstrittenes Thema. Aber leider ist die Balance nach Angebot und Nachfrage schon lange nicht mehr im Gleichgewicht, deshalb ist es wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, dass auch unsere Nachkommen sich noch von gesundem Fisch ernähren können.

MARIANNE ZÜRCHER, VIZE-NETZMEISTERIN

Laura Loosli

«Wir haben uns alle super verstanden!»

Im März erkochte sich Laura Loosli den Sieg beim Kochlehrlingswettbewerb «gusto19». Im Interview schaut die 19-jährige nochmals zurück – und in die Zukunft.

Laura Loosli, im März hast du den «gusto19» gewonnen. Was für ein Gefühl war das?

Laura Loosli: Ich konnte es anfangs nicht richtig glauben. Ich habe zwar gedacht, dass es mir auf das Podest reichen könnte, weil beim Wettkochen alles geklappt hat. Aber gewinnen...

Was denkst du, hat den Ausschlag für dich gegeben?

Schwierig zu sagen. Vielleicht hat meine Neuinterpretation einer Lasagne überrascht? Oder die Kombination verschiedenster Aromen? Ich werde dann sicher bei der Jury nachfragen. Auch um zu erfahren, wo ich mich noch verbessern kann, ich möchte mich schliesslich weiterentwickeln.

Was hast du bei «gusto» gelernt?

Ich lernte bei jedem einzelnen Schritt, von der Ausschreibung bis zum Kochen unter Wettbewerbsbedingungen. Eine grosse Herausforderung war für mich zum Beispiel die vegetarische Vorspeise, hier habe ich beim Entwickeln meines Gerichtes einen ganz neuen Bereich erkundet. Das Gleiche gilt für die Hülsenfrüchte. Oder für die Gewürze: Ich ging extra in einen Gewürzladen, liess mich dort inspirieren. Beim Trainieren habe ich dann gelernt, mich besser zu organisieren.

Zum ersten Mal konnten die Finalisten auch einen Trainingstag mit Tobia Ciarulli absolvieren.

Von ihm erhielt ich nochmals viele wertvolle Tipps, zum Beispiel für ein perfektes Mise en Place. Und den Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften kennenzulernen, ist natürlich genial.



Die strahlende «gusto19»-Siegerin Laura Loosli.



Volle Konzentration. Laura Loosli anlässlich des finalen Wettkochens an der Berufsfachschule Baden.

Ist die Junioren-Kochnationalmannschaft ein Ziel von dir?

Mal schauen, was sich ergibt. Zumindest aber hoffe ich, dass der Kontakt weiterbesteht. Zu allen, die ich nun rund um «gusto» kennengelernt habe. Und man weiss nie, wo sich später ein Türchen für die Zukunft öffnet.

Hast du Angst, dass es dir langweilig wird?

So schnell wird mir nicht langweilig. Vielleicht reise ich im Herbst bereits auf die Philippinen und löse meinen «gusto»-Preis ein.

JETZT ANMELDEN!

«gusto» ist der einzige Schweizer Kochwettbewerb für Lernende im 2. und 3. Lehrjahr und findet jährlich statt. Organisiert wird «gusto» von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Die Ausschreibung «gusto20» startet jetzt! Alle Infos und Unterlagen unter www.transgourmet.ch/gusto



Wiedereröffnung Quellpark KUNDELFINGERHOF



Martin Junker, der Geschäftsführer des Quellparks Kundelfingerhof, empfängt am 16. Juni die Goldfische des Netz 15 zur Wiedereröffnung vom Kundelfingerhof nach einer über 2-jährigen Umbauphase.

Die schweizweit bekannte Fischzucht, welche sich auf die drei Fischarten Regenbogenforelle, Seesaibling und Lachsforelle spezialisiert hat, wird mit Wasser aus den hofeigenen Quellen betrieben. Die Quellen bestehen aus einer Haupt- und zwei Nebenquellen, welche inmitten des Fischereiareals entspringen und mit 5.000 Liter reinem Quellwasser pro Minute, das grösste Quellvorkommen der Nordschweiz darstellen. Neben der Fischzucht bietet das Restau-

rant Kundelfingerhof mit der idyllischen Gartenwirtschaft frische und saisonale Gerichte an, wobei natürlich die Fische aus eigener Quellwasserzucht einen besonderen Stellenwert einnehmen. Wo gibt es frischeren Fisch auf dem Teller?

Im Anschluss entführte uns der Küchenchef Manfred Zilles auf eine «Weltreise der Forelle». Ob roh gebeizt als Rollmops, geräuchert in einer Gurkensuppe, asiatisch gedünstet in einem Bananenblatt oder grilliert mit einer kreolischen Salsa. Erstaunlich wie vielfältig sich die Forelle einsetzen lässt.

Endlich haben wir wieder eine Adresse in unserer Region, welche wir mit gutem Gewissen weiterempfehlen können. Ein Besuch



Hausgemachter Forellen-Rollmops
Salatbouquet und Apfelmeerrettich

Kalte Gurkensuppe
Forelle aus dem Heissrauch mit Minze

Forellenfilet im Bananenblatt
Asiatischer Glasnudelsalat

Grillter Forellenspiess
Reistimbal mit einer kreolischen Salsa

Dessertvariation - Popcorn Panna Cotta,
Brownie und betrunkenen Beeren

im Quellpark, eine Einkehr im Restaurant oder ein Einkauf im Hofladen lohnt sich auf alle Fälle.

MARCEL HOLENSTEIN, VIZE-NETZMEISTER

Netztreffen Netz 2 Rhône/ Rottu am 15. Juni 2019

Ein herrlicher Tag im Hotel Restaurant LANDHAUS**** in MÜNSTER



Ein in jeder Beziehung herrlicher Tag... aber leider schwach besucht.

Es scheint, dass an diesem Datum viele unserer Goldfische anderweitige Verpflichtungen hatten. Schade, denn nur die wenigen Anwesenden kamen in den Genuss eines bemerkenswerten, abwechslungsreichen und genussvollen Fischmenüs.

Der Chefkoch Robert Damanti und sein Team haben uns mit ihrem Können und ihrer Fantasie zum Staunen gebracht. Jeder Gang war ohne zu übertreiben Klasse für die Augen und den Gaumen. Wir hatten Gelegenheit vier verschiedene Fischarten, jedes Mal sorg-

fältig und anders zubereitet, zu geniessen. Die schön und farbenprächtig angerichteten Teller gaben auch der aufmerksamen, freundlichen Bedienung Zeit, diese jeweils mündlich vorzustellen. Ein feines, wunderbares Dessert machte den Abschluss eines kulinarisch so erfreulichen Netztreffens, wofür wir unseren Gastgeber, der Familie Weger, der Küchenbrigade und dem Serviceteam für alles nochmals bestens danken. Wir freuen uns auf das Wiedersehen im nächsten Jahr und wünschen Euch allen bis dahin alles Gute und viele begeisterte Gäste.

ROBERTO HUBER, NETZMEISTER



Zweierlei vom Saibling

Gebratenes Zanderfilet an Fenchelgemüse
Safranschaum

Pot au feu vom Hecht

Heiss und hausgeräucherter Wels
mit neuen Kartoffeln
Junger Kabis
Kerbelschaum

Variation Landhaus

Zeus war uns wohlgesinnt im CHASTA in TARASP

Regnerischer Samstag, wolkenverhangene Berge, besorgte Gesichter. Doch plötzlich hatte Zeus ein Einsehen: die Wolken lösen sich, klare Bergsicht und die Sonne scheint vom fast blauen Engadinerhimmel.

Der Apéro auf der schönen Terrasse ist immer eine gute Einstimmung auf das kommende Essen. Herzlichen Dank an die Familie Pazeller für den offerierten Apéro (ein sehr guter Mont sur Rolle) und die immer wunderschön präsentierten Häppchen-Überraschungen. Ich möchte mich bei der Gastgeberfamilie ganz herzlich bedanken, es hat einfach alles perfekt zusammengepasst. Zum Schluss möchte ich einen Goldfisch zitieren, der es nicht besser ausdrücken könnte: «Der perfekt inszenierte lukullische Apéro war ein Hochgenuss für alle Sinne. Dann erst das einmalige Goldfischmenu, das an Wow-Effekten (ohne abgehoben zu wirken), Geschmacksexplosionen und minutiöser malerischer Präsentation nicht zu toppen war. Dass die Garstufen der Fischgerichte immer perfekt waren braucht man auf diesem hohen Niveau gar nicht zu erwähnen.»



Mit bleibt nur ein ganz herzliches Dankeschön an alles Beteiligten, das Datum für nächstes Jahr ist bereits festgelegt.

Grazcha fich.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN

Gebeizte Brüggli Lachsforelle mit Shiso, Rande, Himbeeressig und Radischen

Jakobsmuschel "XO", Frühlingszwiebel, Pilze und Schwarzer Knoblauch

Konfierter Heilbutt mit Zitronenverbene und grünem Apfel, Kohlrabi und Erbsen

Sautiertes Zanderfilet mit weisser Spargel, Salsa Verde und Parmesan

Seeteufelfilet am Stück aus dem Ofen, Gemüsebeet, Gartenkräuter mit Pistazien

Cheesecake mit Erdbeeren, Holunderblüten und Limetten



Raduno della rete 21 Ticino, 29.06.2019

L'incontro con il salmone Svizzero al ristorante da JEAN-PIERRE, PARKHOTEL DELTA ASCONA



Di nuovo abbiamo potuto trascorrere una splendida e calda giornata estiva sulla meravigliosa terrazza del Parkhotel Delta ad Ascona.

Un grande grazie a Markus Krüger caporete e Margot Köppel vice caporete 19 Alpenrhein/ Principato di Liechtenstein, che hanno organizzato una bellissima comitiva per venire a trovarci. Questa amicizia ha portato a nuovi splendidi incontri e conoscenze tra Reno e Lago Maggiore. Il servizio sotto la gestione del nuovo Maître Fabrizio Zarattini è stato un team ben organizzato e molto cortese. Maître Rotisseur Jean-Pierre Balzio ci ha viziati con il pesce locale. Vorremo sottolineare in particolare il

salmone delicatamente affumicato, che cresce in acqua fresca di montagna senza sostanze chimiche o antibiotici presso la "Swiss Alpine Fish AG" a Lostallo, nei grigioni italiani. Il risotto dei Terreni della Maggia, preparato da Jean-Pierre allo Champagne è un grande piacere non solo per gli occhi, ma soprattutto per il palato e si accompagna benissimo con il pesce o i crostacei. Siamo molto lieti di aver conosciuto Signor Alessandro Ambrosini, della famiglia proprietaria del Parkhotel Delta. Signor Ambrosini si è unito a noi per la foto e ha sostituito il direttore Alfredo Coccia, che è andato in ferie con la sua famiglia. Dopo qualche sguardo intenso verso la

Carpaccio de saumon de Lostallo, à l'huile d'olive et citron avec poivre e roquette

Risotto "Terreni alla Maggia" au Champagne et crevettes géantes grillées

Filet de sandre sûr lit d'épinards au Reslina e safran, servit avec pommes de terre

Tris de sorbets avec leur coulis

piscina, ci siamo salutati e reinviati verso il bar della piscina, a casa o ad Ascona dove l'annuale festival jazz era in pieno svolgimento. Arrivederci, il sabato 2 novembre 2019. **ALESSANDRO, VICE CAPORETE**
JANINE, CAPORETE

Wer nicht dabei war im Rest.Schloss SEEBURG in KREUZLINGEN hat etwas verpasst!



Liebe Goldfische, eine Einkehr in der Seeburg, verbunden mit einer Rheinschiffahrt von oder nach Schaffhausen, muss man in seinem Leben mindestens 1x erlebt haben.

Trotz herausfordernder Aussentemperatur durften 50 Goldfische und Gäste im schönen Garten ein in jeder Beziehung sehr gelungenes Netztreffen erleben. Unser Gastgeber Matias Bolliger hat spontan Mineralwasser und Tafelwasser à discretion offeriert. Herzlichen Dank! Mit ihrer sehr motivierten Servicecrew unter der Leitung von Martina Bachmann hat unsere Gastgeberin Jacqueline Bolliger alles perfekt im Garten hergerichtet. In diesem Garten Platz zu nehmen macht grosse Freude!

Küchenchef Marc Wöhrle hat alle seine Register gezogen. Nach einem sehr grosszügigen Apéro mit exklusiven Häppchen wurde uns ein ausgezeichnetes 5-Gang Menue serviert. Etwas ganz besonderes war das Randenrisotto im 3. Gang. Allein schon der optische Eindruck, rotes Risotto mit gelber Safransauce, war hinreissend und hat die Goldfische begeistert. Ein spezieller Dank geht an Michael Burkhart vom Weingut Burkhart für den offerierten herrlichen Kernling Spätlese zum Apéro, eine Spezialität aus dem Hause Burkhart in Weinfeldern.

Geschätztes Seeburgteam, ich danke euch ganz herzlich, auch im Namen einer sehr zufriedenen Gästeschar, für eure Grosszügigkeit und grosse Gastfreundschaft, die wir bei euch erleben durften. Nächsten Sommer kehren wir gerne wieder bei euch ein.

HERMANN SCHERRER, NETZMEISTER



- Apéroplatte mit Rauchlachs aus Irland
Rouladen, Brandteigschwänli und Toastbrötl

- Terrine von der Regenbogenforelle aus dem
Blausee, Tatar von der Lachsforelle aus
Sigriswil, begleitet vom Salatbouquet

- Krebsbuttercrèmesuppe mit Jakobsmuschel,
Fenchel und Pernod

- Ravioli vom Tropenhaus Stör, Karotten-
Ingwersauce, Venere Reis

- Zander- und Eglifilet aus Frutigen,
Kartoffel, Spargel, Tomaten und Hollandaise

- Passionsfrucht-Mousse, Schoggichuechli,
Meringue Glace

Bouygues Energies & Services InTec
Wir verstehen Gebäude

1. Elektro
2. Heizung
3. Lüftung, Klima
4. Kältetechnik
5. Sanitär
6. ICT Services
7. Security & Automation
8. Blitzschutz
9. Technical Services
10. PV & Solar
11. Energieeffizienz
12. E-Mobility

bouygues-es-intec.ch

Junges, kreatives Küchenteam im Restaurant des BAINS in Avenches

Einheimische und befreundete Goldfische lieben es, sich im bekannten Spezialitäten Restaurant «Des Bains» in Avenches verwöhnen zu lassen. Und so haben sich bei schönstem Wetter 33 Goldfische und Freunde wie bei einem grossen Familienfest auf das Wiedersehen am Netztreffen gefreut.

Bei angeregten Gesprächen und guter Laune erfreute sich das vom Gastgeber offerierte Apéro mit erlesenen «amuses-bouche» auf der Terrasse regem Zuspruch. Dabei hofften sie, nach dem Wechsel von Moritz Zürcher zu Johann Stauffacher wiederum vom Talent und der Kreativität des jungen Küchenteams überrascht zu werden. Für das Essen wurden wir an die dekorierten Esstische gebeten und bei der anschliessenden Begrüssung freute sich der alte und wieder neue Netzmeister die zahlreich anwesenden Mitglieder und Gäste willkommen zu heissen.

Was nach dem Zelebrieren des traditionellen Fischrufes als Essen serviert wurde, war wie ein liebliches Gedicht. Die raffinierte Zubereitung der beiden Vorspeisen und des Hauptgerichtes, sowie die Präsentation auf dem Teller verschmolzen zu einem wirklichen Genuss bester Fischkochkunst. Der Gastgeber Johann Stauffacher und die junge Küchencrew überzeugte uns abermals mit ihrem Können und der Liebe zum Beruf. Dementsprechend wurden sie bei ihrer Vorstellung durch Küchenchef Johann Stauffacher mit entsprechendem Applaus verdankt, denn die Erwartungen wurden nicht nur erfüllt, sondern übertroffen. Abgerundet wurde das Netztreffen mit einem süssen Dessert und Kaffee. Zu schnell neigte sich ein gelungenes Netztreffen dem Ende zu, doch in Erinnerung bleibt uns das vorzügliche Essen, die Gastfreundschaft und die Gewissheit, im nächsten Jahr wieder Gast in Avenches zu sein.

MANFRED BLASER, NETZMEISTER



Escabèche d'omble chevalier
Aux asperges vertes des Chandines

Filet de féra du lac de Morat
Crème Dubarry

Dos de sandre grillé
Fregola
Emulsion à l'ail des ours

ablé breton
Mousse aux fraises du Vully

Netztreffen Netz 17 Oberer Bodensee, St. Gallen/Appenzell am 26. Mai 2019

Schaukelndes Netztreffen an Bord der MS EMILY in BAD HORN



Unser Netzmeister Marcello Gentina begrüsst die 35 Teilnehmer in der Sea Lounge der Faro Bar. Speziell begrüsst er die angereisten Gäste aus den Kantonen Solothurn, Aargau, Neuenburg und Zürich.

Bei warmem Frühsommerwetter genossen wir den Apéro auf der Terrasse und Marcello informiert uns über den weiteren Verlauf des Netztreffens. Um 12 Uhr ging es an Bord der MS Emily. Eine liebevoll restaurierte Motorjacht aus dem Jahre 2000, die im Besitze des Hotel Bad Horn ist. Die Fahrt bei schönem Wetter und ruhiger See dauerte zweieinhalb Stunden. Während dieser Zeit durften wir die schöne Aussicht rund um den Bodensee sowie das köstliche Menu geniessen.

Als Vorspeise gab es Saibling auf einem Salatbett, danach ein Peperoni-Schaumsüppchen mit Garnelen. Als Hauptgang wurde ein Schweizer Zuchtlachs mit speziellen Kartoffelwürfeln und scharfer Chilisauce (hat ausgezeichnet gepasst) serviert. Abgerundet wurde das Essen mit einem feinen Rhabarber-Parfait mit Schweizer Erdbeeren.

Nach einer wunderschönen Rundfahrt und einem hervorragenden Essen erreichten wir um 14:30 Uhr wieder den Hafen vom Hotel Bad Horn. Marcello bedankt sich bei der Schiffscrew und bei der Gastgeberin Bernadette Hinny. Ein herrlicher Anlass ging zu Ende und wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Netztreffen im Jägerhaus.

HEINZ BAUR, GENIESSER

**VALENTIN
GASTRO**

Ihr Partner im Engadin.

Kundencenter:
contact@valentin-gastro.ch
www.valentin-gastro.ch

Standing Ovations und Spontanstatements im ZENO's Restaurant RÜTLI in ZUG



Zeno wuchs über sich hinaus! Im ausgebuchten Restaurant Rütli in Zug ging die Post ab.

Die grosse Goldfischfamilie war begeistert, was Zeno mit seiner Kochcrew hervorzauberte. Jeder der fünf Gänge überraschte mit den Feinheiten für Augen und Gaumen. Da riss es Leute vom Hocker, die zu mir schwärmten und ihrer Begeisterung Ausdruck verliehen. Und als sich die Koch-Equipe zeigte, folgten eine Standing Ovation und Spontanfeedback aus der Reihe. Aber auch Sibylles Helferinnen machten glänzende Arbeit. Sehr aufmerksam und grosszügig wurde beim Weinpaket nachgeschenkt. Für

alles danken wir herzlich. Zeno kann nicht nur hervorragend kochen, sondern auch Alphorn spielen und singen. Auch diese Engagements trugen zur fröhlichen Stimmung bei. Was wir erlebten, tat auch dem Gemüt gut!

URS NEHER, NETZMEISTER



Rauchfischtartar
Frühlingssalat

Zugerseefischsuppe mit Safran
und Quinoa Tricolore

Eglibilets pochiert
Morchel-Weissweinsauce
Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Felchenfilets gebraten
Limetten-Orangerisotto

Hausgemachte Vacherinschnitte
mit Früchten garniert



Traditionelles Treffen im Restaurant RHEINFELS in STEIN AM RHEIN

48 Goldfische liessen es sich nicht nehmen die Gastfreundschaft von Max und Susanne Schwegler zu geniessen. Leider war die Temperatur noch nicht sommerlich, sodass wir nach dem Aperó auf der Terrasse am Rhein das Menü in der gemütlichen Gaststube einnahmen.

Der Stadtpräsident (ja Stein am Rhein ist seit 1385 wirklich eine Stadt!) Sönke Bandixen begrüßte die Anwesenden mit einer kurzen Ansprache.



Am 4. Mai wurde Willi Keller an der GV in Langnau i. E. als neuer Netzmeister für den zurückgetretenen Hardy Krüger gewählt. Da der neue Netzmeister krankheitshalber an der GV nicht dabei sein konnte, überreichte Hardy seinem Nachfolger jetzt den Orden des Netzmeisters und wünschte ihm viel Erfolg. Mit kurzen Worten verdankte Willi seinem Vorgänger Hardy dessen langjährigen Einsatz für das Netz Schaffhausen/Rhein. Dabei schloss er Julie, die leider verstorbene Gattin Hardys, ganz besonders in seinen Dank mit ein!

Zuerst wurden wir mit einem Forellen Ceviche überrascht. Die Bouillabaisse der besonderen Art, nämlich nach Staaner Art, stimmte uns dann auf den Bodenseehecht ein. Dieser nach Art des Hauses ganz gebratene Fisch war nicht nur für das Auge etwas Besonderes. Noch vor dem Dessert durfte das Rheinfelsteam den verdienten Dank der Goldfische durch deren kräftigen Applaus entgegennehmen.

WILLI KELLER, NETZMEISTER

Forellen Ceviche

Staaner Fischtopf
die Bouillabaisse von Stein am Rhein

Bodenseekrebsravioli

Bodenseehecht ganz gebraten
nach altem Hausrezept

Passionsfrucht Panna Cotta





Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Breiteweg 16, CH-5707 Seengen
info@goldenerfisch.ch | +41 (0) 62 923 47 14

REDAKTION & GESTALTUNG

Tanja Horlacher | Redaktionsbüro Schriftlinse
redaktor@goldenerfisch.ch

LEKTORAT

Bernd Spahni | Hansjürg Gugger
bcsp@bluewin.ch | werbung@goldenerfisch.ch

ANZEIGEN

DRUCK

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

Auflage 2.000 Stück

Erscheinung 4 mal pro Jahr

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste Ausgabe im Dezember: 05. November 2019

Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

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

Sa 07.09. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch	Vreni Jost-Streiff
Sa 07.09. (A)	Netztreffen 10 - Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Mireille Plank
Sa 07.09. (M)	Netztreffen (40-Jahr-Jubiläum)7 - Berner Oberland See-Restaurant Hecht, Faulensee	Bernd Spahni
So 08.09. (M)	Netztreffen 13 - Zürich / Thur Restaurant Steinfels, Ellikon a.d. Thur	Irene Demuth
Sa 14.09. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Viktor Styger
So 15.09. (A)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Marcello Gentina
Sa 21.09. (A)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Hermann Scherrer
Sa 28.09. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 28.09. (T)	Netztreffen 14 - Zürichsee / Oberland & 18 - Sihlsee / Walensee & 2 - Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Vreny Meier-Müller Roberto Huber
Mi 09.+ Do 10. 10.	Ehrenfischtage Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Ascona	Maudi Grossenbacher
Sa 19.10. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Vreni Jost-Streiff
Sa 19.10. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin, Meisterschwanden	Monika Fischbacher
So 20.10. (M)	Netztreffen 13 - Zürich / Thur Ristorante Bianchi, Zürich	Irene Demuth
Sa 26.10. (M)	Netztreffen 8 - Basel und Umgebung Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	Thomas Hänggi
So 27.10. (M)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Bahnhofli, Root	Urs Neher
Mo 28.10. (M/A)	4. MIGNANET (Mittelland Gastronomen- und Netzmeistertagung) Netze 1/2/4/5/6/7/8/9/10 Hotel Bären, Twann	Hansjürg Gugger Urs Peter Stebler
Sa 02.11. (M)	Netztreffen 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa 02.11. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Engel, Sirmach	Hermann Scherrer
Sa 09.11. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum)7 - Berner Oberland Hotel Eden Spiez, Spiez	Bernd Spahni
Sa 09.11. (M)	Netztreffen 19 - Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli, Schwendi	Markus Krüger
Fr 15.11. (A)	Netztreffen 4 - Fribourg / Freiburg Restaurant Croix Blanche, Sugiez	Manfred Blaser
Sa 16.11. (M)	Netztreffen 4 - Fribourg / Freiburg Restaurant Croix Blanche, Sugiez	Manfred Blaser
So 17.11. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein	Willi Keller
Sa 23.11. (A)	Netztreffen 10 - Luzern Gasthaus Hergiswald, Obernau	Fabrizio Gessa
Sa 30.11. (A)	Advents-Netztreffen 13 - Zürich / Thur Zunfthaus zur Waag, Zürich	Irene Demuth
Sa 30.11. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Oberwaid, St.Gallen	Marcello Gentina
Sa 30.11. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streiff
Sa 30.11. (A)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Buechwäldli, Morgarten	Urs Neher
Sa 07.12. (A)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum)9 - Aargau / Luzerner Hinterland Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Monika Fischbacher
Sa 07.12. (M)	Netztreffen 8 - Basel und Umgebung Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	Thomas Hänggi
So 08.12. (M)	Netztreffen 14 - Zürichsee / Oberland -mit Shanty Horgen Seerestaurant Key West, Oberrieden	Vreny Meier-Müller
Sa 18.01. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Grüner Baum, Moos	Hermann Scherrer
Sa 14.03. (T)	Netzmeistertagung 15 - Schaffhausen / Rhein Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	Geschäftsstelle