

LE POISSON D'OR

NR. 165
SEPTEMBER | SEPTEMBRE
SETTEMBRE 2018



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

KADI⁺



Premium Traiteursaucen -
Qualität, die man
schmecken kann



Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

War das ein Sommer! Wochen, nein Monate lang war es unglaublich warm. Man konnte, sofern es die Arbeit oder andere Verpflichtungen zulies, die meiste Zeit im Freien verbringen. Und das ist in unseren schönen Goldfisch-Regionen ja nun wirklich nicht das Schlechteste. Doch was des einen Freud, des anderen Leid...

Hohe Temperaturen, dazu Vielerorts kaum Niederschläge. Und das von April bis in den späten August hinein. Heißt in vielen Gewässern war der Wasserstand zusehends zurückgegangen und mancher Fisch schwamm wirklich auf dem Trockenen. Und mit ihnen die Fischer. Nun, manche waren "kreativ" oder sagen wir besser: Not macht erfinderisch. Und so war der ein oder andere Fischer plötzlich früh morgens auch mal im Waidmannsgewand zu sehen, auf der Pirsch nach Essbarem. Hie und da lösten "Reh-Burger" oder "Hibab" (das ist ein "Kebab" vom Hirsch) das ohnehin rare Bodenseefelchen und auch Zander von der Karte ab. Auch wenn es vielleicht nicht das ist, was man in einer Fischküche gemeinhin erwartet, ABER: wenigstens regional und eben auch "selbst gefangen". Und kreativ obendrein. Bleibt zu hoffen, dass der Herbst Abkühlung und vor allem Wasser - nicht zuletzt für unsere Fische! - bringt. Moderat natürlich. Nicht dass wir dann im Herbst plötzlich Risotto vom Hagelkorn oder eine Eszess vom Oktoberregen auf der Speisekarte finden...

An dieser Stelle ein herzliches Danke für die zahlreichen positiven Rückmeldungen zu "meiner" ersten Ausgabe der Goldfisch-Zeitung im Juni! Wie Sie sicher gleich auf den ersten Blick bemerkt haben, hat sich hier und da nochmal etwas in der Gestaltung getan. Auf der Titelseite versuchen wir unseren Lesern künftig den Mund wässrig zu machen (unabhängig vom Wetter...). Das Titelfoto kommt dieses Mal aus Netz 20 von Vreni Jost-Streiff und wurde im Schlosshotel Chastè aufgenommen.

Viel Spaß mit der neuen Ausgabe!

TANJA HORLACHER
REDAKTION & GESTALTUNG

AUS DEM INHALT

2 FEUILLETON

4 LANDHAUS Münster, Netztreffen Netz 2

DES BAINS, Avenches, Netztreffen Netz 4

5 WIRTSHAUS ZUR HEIMAT, Ehrendingen, Netztreffen Netz 9

LINDENHOF, Unterägeri, Netztreffen Netz 12

6 LANDGASTHOF ZOLLHAUS, Sachseln, Netztreffen Netz 10

ZENO's RESTAURANT, Rütli, Netztreffen Netz 12

7 ALTE RHEINMÜHLE, Büsingen, Netztreffen Netz 15

8 SEERESTAURANT BELLEVUE, Brunnen, Netztreffen Netz 12

9 SONNE, Stäfa, 15Jahr-GF-Jubiläum, Netztreffen Netz 14&18

10 SEEHUS, Quinten, Netztreffen Netz 14&18

11 gusto 18: Einladung ins TROPENHAUS, Frutigen

13 HOTEL KRONE, Gottlieben, Netztreffen Netz 16

14 ZUNFT ZU WEBERN, Bern, Netztreffen Netz 6

SCHLOSSHOTEL, Chastè, Netztreffen Netz 20

15 PARKHOTEL DELTA, Ascona, Netztreffen Netz 21

16 TERMINE

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



UND DIE LORELEY?

Vor ein paar Jahren auf dem Loreley-Fels am Mittelrhein äusserte sich ein Mann aus einer japanischen Touristengruppe enttäuscht, als er beim Betreten der Anlage keine Loreley vorfand. „Warum?“ fragte er die einheimische, sachkundige Ausflugsleiterin Clarja. „Heute leider krank“, bat sie um Verzeihung, wobei sie an die diesjährig beauftragte Darstellerin der Loreley, eine junge Frau mit langem blondem Haar dachte und die in unterschiedlichen Jahresabständen stattfindende Loreley-Wahl erwähnte. Der Japaner, der überraschend gut deutsch sprach, stellte sich aber keine kurzlebige, jeweils aus der gegenwärtigen Bevölkerung bestimmte, sondern eine ewig währende und lückenlos thronende Loreley vor, ewig lebend, in der Art einer Statue. Auch Clarjas Hinweis auf die 1983 von einer Russin geschaffene Loreley-Skulptur auf der Rhein-Landzunge bei St.Goarshausen konnte ihn nicht zufrieden stimmen. Ein einheimischer Besucher stand wenige Meter neben der Gruppe und hörte den Wortwechsel. Er winkte den Japaner unauffällig zu sich, denn er wusste von einer Legende, die er erst neulich entdeckt hatte.

Als bald begann der einheimische Besucher zu berichten. Loreley, die junge, schöne Frau mit dem langen blonden Haar war im Mittelalter in Bacharach am Mittelrhein aufgewachsen. Sie verliebte sich da in einen unsteten Burgherrn, der anfangs ihre leidenschaftliche Zuneigung erwiderte, lebenslange Treue versprach, aber schon wenige Monate danach die Gegend ohne sie für immer verliess. In hoffnungsloser Traurigkeit setzte sie ihr Leben auf dem bekannten Felsen fort. Nackt, nur mit goldenem Geschmeide bekleidet, sass sie da oben verführerisch Tag für Tag, Woche für Woche, Jahre, ja Hunderte von Jahren. Immer kämmte sie ihr langes goldblondes Haar mit einem goldenen Kamm, beobachtete die Fischzüge im Fluss, den Schiffsverkehr und die Burgen an den steilen Hängen des

Rheins. Wenn Schiffe sich nahe befanden, sang sie ohne Ende ein mächtig betörendes Lied. Manch ein Schiffer verlor sich dabei und beim Anblick der allerschönsten Jungfrau im sehnächtigen Verlangen nach ihr. Sie vernachlässigten das Steuern ihrer Schiffe, die in der Folge an Felsriffen zerschellten. Meistens ertranken auch die Schiffer, von denen kaum einer schwimmen konnte. So nahm die Loreley Rache an der gesamten Männerwelt für den Liebesverrat des Burgherrn.

Irgendwann im 19. Jahrhundert gab es in Bacharach ein paar wohlhabende Kaufleute, die sich der gepflegten Fischküche widmeten. Vierteljährlich kochte abwechselungsweise eine der Gemahlinnen der Männer im eigenen Haus ein köstliches Gericht mit fangfrischen Fischen aus dem Rhein. Man erfreute sich der Vielfalt. Lachse, Meerforellen, Aeschen, Flussbarsche, Karpfen, Barben... bissen an. Einmal in einem Frühjahr regte sich in den Kaufleuten der Wunsch nach einem Mahl mit Fischen, die in der Umgebung des Loreley-Felsens nicht mit den üblichen Netzen, sondern mit Angelruten achtsam Fisch um Fisch gefangen werden sollten. Damit, überlegten sie, wäre der Dichtstress in den Netzen vermieden und jeder einzelne Fang geschmacklich von einer zusätzlichen Frische. Ein Fischer, dachten sie weiter, könnte die Aufgabe allein in einem kleinen Kahn bewältigen, wäre somit ganz allein Loreleys geheimnisvoller Macht ausgesetzt, gefährlicher, prickelnder, abenteuerlicher als bei grösseren Booten mit mehreren Fischern, die gemeinsam Loreleys vernichtendem Zauber leichter standhalten konnten als ein einzelner. Auch davon erwarteten die Kaufleute ein neues, aufregendes Genusserlebnis. Gespannt freuten sie sich darauf.

Für den Fang konnten sie den hünenhaft gewachsenen, unerschrockenen „Ulricher“ gewinnen. Am Tag der vorgesehenen abendlichen Mahlzeit legte er mit einem kleinen Kahn in Nähe des sagenumwobenen Felsens ab. Er ruderte zu einer fischreichen Stelle, wo er die Angelschnur an der selbstgefertigten Rute auswarf. Bald hatte er auch schon eine Aesche und einen Salm

gefangen, als Loreley in ihr gewaltiges Lied einstimmte und mit dem goldenen Kamm ihr goldenes Haar kämmte. Dabei beobachtete sie Ulricher, in lustvoller Rachsucht schwelgend. Aus Neugier blickte er zu ihr hoch, aber bewusst nur kurz, um nicht in den Bann der wunderschönen nackten Jungfrau zu geraten, nicht seine Arbeit und den Kahn zu vergessen oder gar Schiffbruch zu erleiden. Dann lenkte er seine Aufmerksamkeit wieder auf den Kahn und das Angeln, auch wenn er Loreleys Anziehung nur schwer widerstehen konnte. Ein Mann, der ihr widerstand, stellte Loreley verärgert fest. Oder, sinnierte sie, war er etwa standhafter, redlicher als ihr damaliger Auserwählte und all ihre bisherigen Opfer? Wurde ihr der gut aussehende Mann vom Schicksal als neuer, diesmal verlässlicher Liebespartner gesandt? Sie wollte ihn haben. Kurz entschlossen schwebte sie in ihrer ganzen Pracht geschmeidig den Fels hinunter und umfing Ulricher innigst. Er spürte sie hautnah, erlebte unsägliche Gefühle und erlag ihrer Versuchung, als sie mit ihm spurlos aus dem Tal verschwand. Seither, endete die Legende, sitzt die wahre Loreley nicht mehr auf dem Fels.

ERHARD ROTH,
GOLDFISCH-MITGLIED AUS 8610 USTER



Sommerliches Netztreffen im Hotel Restaurant LANDHAUS**** in MÜNSTER



Der Apéro löscht etwas den Durst.



Vielen Dank für das uns Gebotene.

Im renovierten Hotel Landhaus im Oberwallis kamen 24 Fischfreunde zu einer fröhlichen Tafelrunde zusammen.

Die Sonne zeigte sich von ihrer strahlendsten Seite, sodass schon beim Aperitif fast alle Schattenplätze Vorrang hatten. Es blieb genügend Zeit, dort beim gemütlichen Beisammensein Neuigkeiten auszutauschen und die Geselligkeit zu pflegen. Im angenehm kühlen Saal an festlich gedeckten Tischen Platz genommen, nahmen alle neugierig das für uns zubereitete Fischmahl zur Kenntnis. Der Gruss aus der Küche war eine Forellensauce, aufgetragen auf einer Roggenbrot-scheibe. Selbstverständlich waren die

folgenden Gänge, welche Küchenchef Marko Zeller mit seiner Brigade für uns ausgesucht und zubereitet hatte, eine kulinarische und besondere Überraschung. Das gemütliche Netztreffen wickelte sich bei fröhlicher Ambiente vom Apéro bis zum Dessert bei bester Stimmung ab, wozu das feine Menü und die hervorragenden Walliser Weine das ihre dazu beitrugen. Ich danke hiermit unseren Gastgebern, der Familie Weger, der Küchenbrigade sowie dem Serviceteam für ihre geschätzte Arbeit, die sich für uns in ein gelungenes Netztreffen verwandelte. Weiterhin alles Gute und wir freuen uns auf das Wiedersehen im nächsten Jahr.

ROBERTO HUBER, NETZMEISTER

Amuse-Bouche

Carpaccio vom Lachs und
Seezunge mit Ingwer

Rahmsuppe von jungen Erbsen
mit Heiss-Rauchlachs und Minze

Baby-Seeteufel mit Speck und Salbei
Kartoffelstampf

Käse aus der Region
mit Rhabarber-Chutney

Erdbeer-Chrunchy
mit Joghurt und Müesli

Netztreffen Netz 4 Freiburg/ Fribourg

Neustart im DES BAINS in AVENCHES

Nach einjährigem Unterbruch war es soweit: Der neue Besitzer vom Restaurant Des Bains Johann Stauffacher und sein Team haben den strengen Goldfischtest bestanden und bewiesen, dass sie würdige Nachfolger von Moritz und Françoise Zürcher sind.



Die angereisten Mitglieder und die Vorsteherschaft fanden schnell mit lebhaften Gesprächen Kontakt und der vom Gastgeber offerierte Aperitif und die vielfältigen Häppchen erfreuten sich eines regen Zuspruchs. Die Aufforderung an den gediegen gedeckten Tischen Platz zu nehmen wurde gerne befolgt, denn die auf dem Menü aufgeführten Kompositionen versprachen besten Fischgenuss. Vorher begrüßte der abtretende Netzmeister Stellvertreter, die Vorsteherschaft und die treuen Mitglieder zur Tafelübergabe. Von den anschliessend servierten zwei verführerischen Vorspeisen, dem kulinarisch perfekten Hauptgang, serviert von fachkundigem Personal, waren

die Gäste begeistert und voll des Lobes. Vor der festlichen Tafelübergabe stellte Tafelherr Daniel Karrer kurz die Tafelgesellschaft vor und Tafeldame Mägi Kunz erklärte das Testwesen. Tino Stöckli, überreichte die blaugoldene Tafel an Johann Stauffacher und bedankte sich für den ausgezeichneten Einstieg in den Kreis der Goldfischrestaurants mit besten Wünschen für eine gute Zusammenarbeit. Die abschliessende Dessertvariation rundete dieses Netztreffen ab.

MANFRED BLASER, NETZMEISTER



Apéritif et Amuses-Bouche

Tartare de palée du lac Léman frais et fumé

Noix de St-Jacques grillées au champagne
Riz Venere

Sandre du lac de Morat à la provençale
Emulsion de persil
Pack-choi et pommes nature

Panna Cotta exotique
Sorbet aux fruits de la Passion

Eaux minérales et café

Die jungen Wilden im WIRTSCHAUS ZUR HEIMAT in EHRENDINGEN



„Man lasse die jungen Wilden an den Herd“. Wir trafen uns in einem der besten Aargauer Restaurants. Was geleistet wurde, hat uns sprachlos gemacht!

Der Willkommens-Apéro mit den gluschtigen Häppchen war schon grandios und versprach, dass wir ganz besonderes geniessen werden. Trotz Fussball-WM durfte ich als Netzmeisterin eine voll besetzte Tafelrunde an festlich gedeckten Tische begrüßen. Die Platzzahl war beschränkt und schon nach zwei Tagen nach der Orientierung an die Gesellschafter war komplett alles ausgebucht.

Lieber Tim, liebes Team, Euer Engagement und Freude an der Arbeit wirkt sich auf die schönen und bildhaften Teller aus. Eine Kochkunst mit speziellen Gewürzen die Speisen zu verfeinern ist entscheidend, da der Gast das Essen sieht, bevor er es probieren kann. Wir möchten Euch danken für das grossartige Essen. Kein Wunder hat Tim Auszeichnungen vom Goldenen Fisch, Guide Bleu und Gault Millau erhalten. Ihr werdet jedes Jahr getestet und bewertet. Das sind Verpflichtungen mit hohen Ansprüchen. Gerne werden wir nächstes Jahr gleich zwei Netztreffen vereinbaren damit alle Goldfischfreunde zu diesem Hochgenuss kom-

- Amuse Bouche: mit Süssmost gebeizter Schweizer Stör an Kaviar, Kräuter crunch, Apfel und Joghurt

- Sautierter Schweizer Flusskrebbs an Thymian-Melonenchutney an gebackener Zucchini blüte

- Schweizer Aesche an geräucherter Karottencrème, Leindotterschaum und Pumpernickel

- Ananas im Filo-Körbli mit Caramel, Sauerrahm, Fleur de Sel und Lavendel



-men können. Ich bin stolz Euch in meinem Netz 9 zu haben.
MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee

Fröhliche Zusammenkunft im LINDENHOF in UNTERÄGERI



Sicher hat auch das Prachtswetter seinen Teil dazu beigetragen, dass eine so fröhliche Stimmung unter den Goldfischen herrschte. Wir genossen den Apéro im von der Wirtin Edith schön gestalteten Garten. Der Petit Arvine passte mit Noten von Zitrus, Grapefruit, Rhabarber und der feinen Mineralität im Abgang ausgezeichnet zu den servierten Lachsrollchen.

Im Restaurant kam dann das Handwerk von Koch Markus Furrer mit seiner Crew voll zur Geltung. Das spezielle Erbsensüppchen mit Minze und einem Trinkhalm war Zugabe zum Viergangmenü. Klar, dass die ersten Sprüche wegen der vorgegebenen Art der Nahrungsaufnahme nicht auf sich warten liessen. Es folgte die Praline von Rauchforelle. Und wie es

zu einer Praline gehört, hatte sie einen Akzentupfer obendrauf. Dieser brachte schliesslich den nächsten Lacher: Es war ein megascharfes Wasabi Püree, das seine Wirkung schonungslos zeigte. Dosierte verwendet, ergänzte es die eingepackte Forelle ausgezeichnet. An einem Achtertisch ging es so lustig zu, dass sie das nächste Mal wieder in dieser Formation dinieren möchten. Für meine Frau wird es immer schwieriger, auf all die Wünsche einzugehen. Aber ich bin sicher, dass sie es wieder schaffen wird, derart schöne Begegnungen zu arrangieren, da ja so viele aufgestellte Goldfische im Netz 12 verwickelt sind.

URS NEHER, NETZMEISTER

- Amuse-Bouche

- Praline von der Rauchforelle im Noriblatt, Spargeln und Kräutersalat

- Felchenfilet «Papa Müller» dazu junge Salzkartoffeln

- Eglifilet «Mode du Chef» & Langkornreis

- Weisses Schoggimousse mit marinierten Erdbeeren Fiandises



wöchliche Erbschöl

OPTI FRISCH

Paul Goop AG
Früchte & Gemüse

Paul Goop AG · Früchte und Gemüse · Stockbrunnstrasse 11 · CH-4123 Allschwil
Intelligoop.ch · Tel. 061 308 90 20 · Fax 061 308 90 21

Traumhaftes Abschluss-Bufferet im LANDGASTHOF ZOLLHAUS in SACHSELN



Kunstvoll dekorierte Lachsforelle



Tafelherr Dani Karrer mit Gastgeber Andreas Berchtold

Unsere Gastgeber Heidi und Andreas Berchtold sowie die für das Fischbuffet verantwortliche Lisbeth freuten sich nach einem Jahr Pause wieder ein Netztreffen durchführen zu können. Bei herrlichem Wetter und einem kleinen Apéro, offeriert vom Haus, fanden sich Gäste sowie Goldfische im Zollhaus ein.

Mit einer emotionalen Anrede eröffnete Daniel Karrer, Mitglied der Vorsteherschaft, den Abend offiziell. Vize-Netzmeisterin Mireille-Plank war zum ersten Mal in ihrer Funktion anwesend. An dieser Stelle herzlich willkommen. Gastgeberin Heidi Berchtold und Netzmeister Fabrizio Gessa verkündeten, dass ein Goldfisch-Sommerbuffet, in diesem Jahr nur für diesen Anlass, zubereitet wurde. Die Frische der Zutaten war wie immer selbstverständlich. Zuvor wurde Lisbeth für ihre geleistete Arbeit in den vergangenen 45 Jahren als Verantwortliche für das Fischbuffet mit einem tollen Blumenstrauß von Fabrizio Gessa gedankt. Das Abschlussbuffet

optisch ein Traum und kulinarisch eine Gaumenfreude, machte alle sprachlos. Vom Start bis zum süßen Ende Genuss pur mit viel Liebe zum Detail. Dazwischen rief unser Ehrenfisch Hugo Schmed mit tatkräftigem Einsatz zum obligaten Fischruf auf. Die sehr freundliche und fröhliche Bewirtung von Heidi und ihrem Team sowie die von Andreas und Lisbeth zubereiteten Speisen werden uns in guter Erinnerung bleiben. Tafelherr Daniel Karrer übergab einen edlen Tropfen mit der Botschaft gemeinsam auf die grossen Erfolge und den Abschluss einer tollen Gold Fisch-Erfahrung anzustossen.

Das Zollhaus wird uns fehlen, aber wir werden es in sehr guter Erinnerung behalten und die geselligen Stunden nie vergessen. Danke an Heidi, Lisbeth, Andreas und die ganze Mannschaft für die tollen Netztreffen die wir bei euch durchführen durften.

FABRIZIO GESA, NETZMEISTER

- Mediterrane Fischsuppe
- Klare Fischsuppe mit Gemüse

- Reichhaltiges Salatbuffet

- Kalte Seeforelle am Stück
- Fisch- und Kalbfleischpastete
- Lachsrollchen
- Thon Mousse
- Morchel-Pfefferterrine
- Roastbeef
- Hausgeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

- Hecht-, Egli- und Felchenfilets im Bierteig gebacken
- Felchen-Spargel-Involtni
- Lachslasagne
- Zanderfilet in Butter gebraten
- Hechtfiletstreifen auf Spinat
- Hohrückensteak am Stück
- Obwaldner-Bio-Gitziragout
- Reis und Schnittlauchkartoffeln

- Die süsse Verführung

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 29. Juni 2018

Premiere nach Domizilwechsel in ZENO'S Restaurant in RÜTLI

Das Wetter war herrlich und wir konnten den vom den Gastgebern offerierten Apéro, zarte Egli- und Hasel-Chnusperli und einen feinen Weisswein, auf der Veranda geniessen. Zeno überraschte uns dabei mit einer Darbietung mit wunderschönen Alphornklängen.

Der Einstieg war gelungen und wir durften im gemütlichen Restaurant an den liebevoll gedeckten Tischen Platz nehmen. Netzmeister Urs Neher begrüßte 65 Goldfische. Mit dabei waren Ehrenfische, Gäste und Goldfische aus andern Netzen. Urs erwähnte, dass der Anlass innert zwei Tagen ausgebucht war. Das ist auch ein grosses Kompliment an unsere Gastgeber. Wir durften entsprechend hervorragende Gerichte und Fische aus dem Zugersee geniessen. Alles war delikat abgeschmeckt und eine Freude für den Gaumen. Besonders zu erwähnen sind die vorzüglich



zubereiteten Rötelfilets „Zugerart“. Erstmals urkundlich erwähnt wurde übrigens der „Zuger Rötel“ (Saibling) im Jahr 1281. Er diente in der Region damals sogar als Zahlungsmittel. Trotz Ausfall eines Kochs hat die Küche hervorragende Arbeit geleistet. Ein ganz grosses Dankeschön und Kompliment an Zeno, Sibylle und an das ganze Team.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER



- Geräuchertes Forellenfilet mit Burrata, Tomaten und Rucola

- Ebly-Kokoscrèmesuppe mit Curry und Schleienwürfel

- Rötelfilets „Zugerart“, Salzkartoffeln

- Felchenfilets gebraten mit Eierschwämmli an Salbeibutter, Rotwein-Risotto

- Panna Cotta mit Erdbeeren

Sommerzeit – Ferienzeit in der ALTEN RHEINMÜHLE in BÜSINGEN

Der junge Gastronom Markus Hempel hatte seine Crew bestens eingestellt, um die 34 angemeldeten Goldfische zu verwöhnen. Leider war die Runde nicht so groß, da viele Goldfische in den Ferien weilten, auch Büsingsens Bürgermeister Markus Möll musste sich wegen einem wichtigen Termin entschuldigen.

Seit gut 20 Jahren produziert Erich Gysel mit Irma und Sohn Stefan - ein ausgezeichnete Oenologe – den bestens bekannten Aagne-Wein. Viele Rebsorten wie Riesling-Silvaner, Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot und viele mehr werden auf einem 10 ha grossen Weingut angepflanzt. Markus Hallauer vom Weingut Aagne hat nicht nur seinen edlen Aagne-Wein vorgestellt, sondern auch über das Klettgau einiges Wissenswertes mitgeteilt. Die im Kanton Schaffhausen bebaute Rebfläche beträgt rund 500 ha. Die grösste zusammen hängende Rebfläche in der Ostschweiz ist im Klettgau und ist 400 ha gross, somit ein wahres Eldorado für jeden Weinliebhaber.

Die 34 angemeldeten Goldfische genossen das wunderbar zubereitete Menu in grossen Zügen. Das Bachforellenfilet mit Lamettenmousse auf Wasabirogen war sehr zart und bekömmlich. Auch der Saibling mit Auberginentartar war ein richtiger Gaumenschmaus. Eine wunderbare Kombination war das Welsfilet mit Tomatenrisotto, leicht bekömmlich und mundete vorzüglich. Der Schlusspunkt war die offerierte Crème Brûlée von der Kokosnuss mit Erdbeersorbet.



Der Netzmeister bedankt sich bei Markus und seiner Küchencrew



Heidrun & Udo – zwei fröhliche Goldfische

Ein fröhlicher Nachmittag mit einem gelungenen Menu und angenehmen Goldfischen fand einen würdigen Abschluss.

HARDY KRÜGER, NETZMEISTER

Confiertes Bachforellenfilet mit
Limettenmousse und Wasabirogen

Safraniete Fischconsommé mit glasigem
Saibling und Auberginentartar

Gebratenes Welsfilet an Parmesanschaum
mit Fenchelgemüse und Tomatenrisotto

Crème Brûlée von der Kokosnuss mit
Erdbeersorbet

WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe Juni 2018 (Nr. 164)
sind unserer Tafelgesellschaft folgende
Neumitglieder beigetreten:

Beeler, Renata + Stefan | Flumserberg
Meier, Roes | Wetzikon
Ratzkowski, Ingrid + Horst | Oberwil/ BL
Ruoss, Hanspeter | Weinfelden
Schmitz, Hans | Winterthur



Alpiq InTec Schweiz AG
Wir verstehen Gebäude.

Unsere Tätigkeitsbereiche
Elektro | Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär
Kältetechnik | ICT Services | Security & Automation
Service & TFM

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Alpiq InTec Schweiz AG
Unter dem Hugel 46, CH-2000 Intra, Valais
T +41 33 837 03 03, www.alpiq-intec.ch
info@alpiq-intec.ch

ALPIQ

Jubiläumssessen der Sonderklasse im SEERESTAURANT BELLEVUE in BRUNNEN

Begleitet vom Strassenspektakel in Brunnen fanden 65 Goldfische den Weg zu Gastgeber Andreas Schmid im Seerestaurant Bellevue.

Wir genossen den Apéro auf dem Vorplatz zum See, wo wir mit dem legendären Gersauer Käsekuchen verwöhnt wurden. Verschiedene eindruckliche Schiffe bereicherten unseren Ausblick, vom altherwürdigen Raddampfer bis hin zum modernen Diamant. Bei angeregten Gesprächen verflug die Zeit im Nu und schon bald wurden wir im goldenen Saal vom Personal verwöhnt. Es folgte ein traumhaftes Fünf-gangmenü. Für mich war das Fischbouquet „Gersauer Art“, eine raffinierte Art Fisch-Cordon bleu, der Knaller: Der eingezogene Käse war sehr verhalten und gering dosiert, gab dem Bissen aber den perfekten Geschmack. Ein echtes Aha-Erlebnis. Rundum wurde die feinschmeckerische Finesse gelobt.

Verschiedene Aktivitäten zwischen den Gängen bewirkten eine angenehme zeitliche Dehnung, so dass mit Neugierde und Freude jeweils der nächste Gang erwartet wurde. Die Reden waren kurz gehalten und durchaus witzig. In der Fotogalerie auf unserer Website kann man die Szenen nacherleben, wie etwa Dani seinen Sekt aus der Region Mörigen hochpries oder der Netzmeister den Moët Chandon-Champagner als „Nichts“ überreichte, verquickt mit einem Gedicht. Die Wortspielerei kann durchaus hilfreich sein bei einer Verkehrskontrolle, wenn man „Nichts“ getrunken hat.

Leider blieben drei GesellschafterInnen ohne Abmeldung dem Anlass fern. Das ist nicht in Ordnung, da dem Wirt dadurch ein beträchtlicher Schaden entstanden ist.

Das Personal leistete vollen Einsatz. Man spürte den Teamgeist gut. Der Chef nannte alle Namen seines Teams auf der Menükarte. Eine nette Geste, welche die gute Zusammenarbeit unterstreicht.

Schliesslich war es mir vergönnt, dem Jubilar Andreas Schmid das Dokument zum 10jährigen Jubiläum zu überreichen. Er hat für uns Goldfische schon viel geleistet, mit viel Fantasie und spürbarer Freude. Gerne hoffen wir, dass es noch lange so bleiben wird. Danke vielmals.

URS NEHER, NETZMEISTER



Das sensationelle Fischbouquet «Gersauer Art»



Netzmeister Urs Neher überreicht Andreas Schmid das Diplom zum 10jährigen Jubiläum Goldener Fisch



Dani Karrer aus der Vorsteherschaft dankte Wirt und Personal mit Rebsaft aus der Bielerseeregion

- Hausgemachtes Chnoblibrötli mit buntem Blattsalat in der Schale
«Lago e Terra»
an Alains hausgemachtem Aprikosendressing,
garniert mit Apfel- und geräucherten Forellenfiletwürfeln
sowie einer feinen Hausterrine auf Mangospiegel

- Fangfrisches Saiblingfilet vom Grill
«Maitre André»
angerichtet auf Blattspinat an einer Prosecco-Safranschaumsauce mit frischen Eierschwämmli, Gemüsewürfelchen und Datteltomaten. Serviert mit Basmatireis

- Grapefruit-Zitronensorbet mit Campari
(offeriert vom Bellevueteam)

- Zartes Fischbouquet «Gersauer Art»
Mit fangfrischen Zander- und Felchenfilets
Lasst euch überraschen!
Serviert mit Salzkartoffeln

- «Dominik's Zwätschgeschümüli»
Luftig, leicht und saisonal



Apéro bei schönstem Wetter vor herrlicher Kulisse

Das Gasthaus «Sonne», ein Treffpunkt der «Revoluzzer»

Die «Sonne», 1493 erstmals erwähnt, ist das älteste Gasthaus in Olikon. Verschwunden, dass es in der Folge, wo sich ein ansehnlicher Strich angesiedelt, eine Stätte zur Vergnügung und Belieferung hingewar. Als Stäfa 1836 zum Wochen- und Jahrmarktort aufbrachte, bekam die «Sonne» Konkurrenz durch das «Hôtel» und den «Saun» (heute Neubau, Bank UBS). 1787 kam die «Bourse» an nördl. Jakob Brändli, damals Gastwirt am Strich Handel beteiligt war und mit 7000 Gulden Düsse am meinten von allen Partnern finanziell bulen musste.

1792 erhielt das Gasthaus ungefähr das heutige Aussehen, samt einer vornehmen Innenausstattung im Stil des Rokoko. Der Säulenvorbau mit Terrasse datiert aus der ersten Hälfte des 20. Jhd. Aus der Sonne stammen die Gebrüder Brändlin, die Gründer der Spinnereien in Jora und Uznach.



**PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET**

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
☎ 0848 000 501
[W] shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch

Leider konnten wir die neue Sonne noch nicht bewundern, da wegen dem schlechten Wetter anfangs Jahr die Bauarbeiten eingestellt werden mussten. Wir wurden dafür im wunderschönen Wein-Bistro im Kellergeschoss mit Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve und feinsten Hüppli verwöhnt.

Obwohl Mittwoch vor Auffahrt hatten sich 47 Mitglieder angemeldet und es hat sich in jeder Hinsicht mehr als gelohnt dieses 500jährige denkmalgeschützte Haus von Patricia & Cäsar Meyer zu besuchen. Alsdann besetzten wir die Gaststube, das Reiterstübli und die Sonnenstube im Obergeschoss. Wie schon bei früheren Anlässen kommentierte Fredy Reutlinger von Baur au Lac Vins die zu den einzelnen Gängen speziell ausgewählten Weine. Seine Erläuterungen dazu, mit einer guten Prise Schalk, Humor und viel Fachwissen, wurden mit grossem Interesse verfolgt.

Wir haben sehr fein gegessen und getrunken. Besonders aufgefallen sind mir die (wirklich) entgräteten Brachsamenstücke, der Bärlauch-Stampf und das Trüschchenfilet. Dass ausschliesslich Zürichsee-Fische verarbeitet wurden (von Sämi & Küde Weidmann gefangen), verdient ebenso ein grosses Lob. Hier wird Fischkochkunst zelebriert!

Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die Präsenz der Ehrenfische Heinz Iseli (ex Tafelherr) mit Gattin Lisbeth und neu Walter Balsiger (ex GF-Revisor) mit Gattin Ursula.

Die überraschend kleine Küchenmannschaft unter Leitung von Cäsar Meyer und die fachkundige und aufgestellte Service-Crew unter der Leitung von Patricia Meyer haben Grossartiges geleistet. Das überaus erfreuliche Jubiläumssessen zu einem Spezialpreis, herzlichen Dank, wird uns noch lange in sehr guter Erinnerung bleiben.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER
VRENY MEIER, NETZMEISTERIN

Vorspeisen Allerlei aus dem Zürichsee mit Gurke und Gin
Saint-Saphorin, Réserve 2016
Baur au Lac Vins, Waadt

Ragout vom Zürichsee Brachsamen im Safran-Absinth Sud mit Spargeln und Erbsen
3 BAR Sauvignon blanc 2016
Weingut zum Thalheim, Schaffhausen

Gebratene Zürichsee Trüschchen- und Felchenfilet nach altem Familienrezept auf Spinat mit Pinien und Kartoffel-Bärlauch Stampf
„La Montesa“ Rioja Crianza 2014
Alvaro Palacios, Rioja

Variation von Rhabarber, Erdbeere und Ingwer
Sweet Dreams 2014
Guido Brivio Vini SA, Ticino

Anzeige



Kochen ist Ihre Leidenschaft, Ihr Hobby, oder wollen Sie einfach Neues lernen und ausprobieren? Die La Cuisine bietet genau diese Kochkurse, die Ihren Bedürfnissen entsprechen. Für jedes Alter und jeden Geschmack ist etwas dabei.

Geniessen Sie nach dem Kochkurs das selbstgekochte Menü bei gemütlichem Beisammensein. Oder lassen Sie sich und Ihre Gäste bei Ihnen zu Hause von meinen Kochkünsten verzaubern.

Peter Bechter
La Cuisine Kochschule GmbH
Nordstrasse 201
CH-8037 Zürich

+41 (0) 44 201 24 34
info@la-cuisine.ch
www.la-cuisine.ch



Kochen | Geniessen | Feiern

Viele Leckereien im SEEHUS in QUINTEN

Manchmal kommt es anders als man denkt.

Nach dem überraschenden Tod von Ernst Meier bin ich kurz entschlossen für Vreny Meier als Netzmeisterin eingesprungen. Da auch ihr Vize wegen Unfalls ausgefallen ist, war es doch selbstverständlich, dass man einander hilft. Der Anlass war, wie gewohnt, perfekt organisiert. Die Lorbeeren gehören aber Vreny.

Die Familie Gassner vom Seehus zauberte ein Vorspeisenbuffet, Crevettencocktail, verschiedene Fischtartar, Calamari, geräucherte Weisstannental-Forellen und noch ganz viele andere Leckereien aus dem Hut. Es war ein Freude zu sehen, wie es sich unsere Goldfische mit grossem Appetit schmecken liessen. Der anschliessend servierte Hauptgang, wiederum mit Weisstannen Saiblings, Tomaten, Kappern, Kräuterbutter und ein schön gelbes Safran-Kartoffelpüree mit einer Scheibe Trüffel schmeckte ausgezeichnet. Das Dessert aus Läderachschoggi, geschmacklich sehr gut, rundete das Essen ab. Ein ganz grosses Dankeschön an Thomas & Käthy Gassner mit Sohn Carlos sowie dem Servicepersonal. Es war sehr, sehr gut. Eine super Leistung.

Um 18 Uhr legte das Schiff in Quinten ab Richtung Walenstatt. Die Schifffahrt war zum geniessen da, das Wetter spielte mit und manches Gespräch fand auf der Rückfahrt seine Fortsetzung. Angekommen in Walenstatt trennten sich die Wege. Die Einen fuhren direkt nach Hause, der grössere Teil genoss das Musical «Die Schöne und das Biest».

Für Vreny ist es ein grosser Aufwand solch einen Anlass zu organisieren, daher gebührt auch ihr ein herzlicher Dank. Wir wünschen ihr weiter von Herzen alles Gute und ganz viel Kraft.

VRENY JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN NETZ 20



Crevettencocktail, Rotlachstartar,
Pulpcarpaccio,
Meeresfrüchtesalat,
Grenshell Muscheln, Flusskrebse,
Makrelen,
Black Tiger Crevetten,
Sashimi, Sushi,
Calamari, Matjes Hering,
Forelle geräucht, Stöhr,
Jakobsmuscheln,
Thunfischtartar
Diverse Salate,
Saucen und Garnituren
Diverse Brote

Weisstanner Saibling gebraten
Tomaten, Kapern, Kräuterbutter
Kartoffelpüree mit Safran und Trüffel

Schokoladiges à Läderach Chocolatiers



WETTBEWERB

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

Liebe Goldfische

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

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

"Es war ein megascharfes Wasabi Püree, das seine Wirkung schonungslos zeigte."

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 05. Oktober 2018.

Viel Glück!

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs in Ausgabe 163 ist Roland Kleiner, Stein am Rhein. Herzliche Gratulation!



«gusto 18» Spezialpreis Einladung ins **TROPENHAUS FRUTIGEN**

Eine kühle Angelegenheit in warm-feuchtem Klima – das stand für die «gusto 18» Spezialpreisgewinner am Donnerstag 7. Juni 2018 auf dem Programm.

In Begleitung von Mägi Kunz, Testverantwortliche der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, und Hansjürg Gugger, Prodega/Growa/Transgourmet, besuchten sechs Köche in Ausbildung das Tropenhaus Frutigen. Dabei begaben sich die Teilnehmer auf die Spuren des Störs und erkundeten die moderne Fischzuchtthalle und das Fischbecken mit über 80.000 Sibirischen Stören. Es folgten Einblicke in die Oona-Kaviarproduktion inklusive Degustation. Ein weiteres Highlight war die Verköstigung verschiedener Kaviar- und Störprodukte (u.a. die Neuheiten Oona Caviar – Petit Plaisir – exklusiv im Blister & Feuille de Caviar – exklusiver Geschmack in hauchdünner Gestalt).

Abgerundet wurde der Anlass mit einem feinen Mittagessen im Goldfischrestaurant Hotel Rustico in Frutigen. René Meyer zelebrierte den Teilnehmern zwei Fischgerichte aus Zander und Egli, welche ebenfalls im Angebot des Tropenhauses sind.

Auch 2019 gehört die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu den Spezialpreis-Sponsoren von «gusto».

HANSJÖRG GUGGER

www.goldenerfisch.ch
www.gustoevent.ch

The logo for gusto 19 features a stylized red flame above the word "gusto" in a bold, black, sans-serif font, followed by the number "19" in a larger, red, bold font.



Lehrlingskochwettbewerb «gusto19»

Junge Kochtalente sind gefordert!

Prodega/Growa/Transgourmet ruft Kochlernende in der ganzen Schweiz erneut dazu auf, ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen. Anfang August startete die Ausschreibung für «gusto19»: Gefragt sind Rezepte für eine Vorspeise und ein Hauptgericht zum Thema «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge». Den Teilnehmenden winken einmal mehr attraktive Preise und grosse Kochkarrieren.



«Vom Mittelmeer in die Schweizer Berge»

Teilnahmeberechtigt sind Schweizer Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 1997 oder jünger. In einem ersten Schritt geht es darum, Rezepte zur gestellten Wettbewerbsaufgabe einzureichen. Dieses Jahr sind eine Vorspeise und ein Hauptgericht zum Motto «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge» gefragt.

Spannendes Wettkochen

Sämtliche Wettbewerbsbedingungen sind unter www.gustoevent.ch einsehbar. Teilnehmende müssen ihr Dossier bis spätestens am 30. November 2018 einreichen. Zuvor können sie bei Bedarf eine Zweitmeinung bei (ehemaligen) Teammitgliedern der Schweizer Kochnationalmannschaft einholen. Wer dank seines Wettbewerbsdossiers bei diesem Finale mitkochen darf, entscheidet die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes jeweils in einem anonymisierten Verfahren im Dezember. Beim Wettkochen treten dann die besten neun Teilnehmenden vor einer hochkarätigen Fachjury gegeneinander und zeigen, ob sie die eingereichten Menüs auch tatsächlich auf den Teller bringen können; dies innerhalb von nur drei Stunden.

Die grosse Gala mit Preisverleihung

Einen Tag nach dem Wettkochen findet jeweils die grosse «gusto»-Gala mit Preisverleihung statt: Dieses Mal am 22. März 2019 im Kultur- und Kongresszentrum Thun. Nebst einer unvergesslichen Erfahrung und nützlichen Kontakten warten auf die Teilnehmenden auch spannende Preise. Der Sieger oder die Siegerin von «gusto19» fliegt für einen zweiwöchigen Aufenthalt auf die Philippinen. Der oder die Zweitplatzierte reist für eine Woche nach Berlin und der 3. Preis führt verteilt auf eine Woche mit dem Glacier Express von St. Moritz über Andermatt bis nach Zermatt. Verbunden mit dem Aufenthalt sind jeweils spannende Kücheneinblicke in Spitzenbetriebe vor Ort.

Möglich ist die Durchführung von «gusto» dank grosszügiger Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Bell, Emmi, Kadi, Mercedes Benz und Valser, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren namhafte Unterstützung zur Durchführung des Anlasses bei.

Die Wettbewerbsunterlagen sowie weitere Informationen und Bilder stehen auf der offiziellen Internetseite www.gustoevent.ch zum Download zur Verfügung.



Die neuen Netzmeister und Vize



Traumhafte Terrasse am Seerhein

Herrlich war's! So schrieb uns ein Mitglied nach dem Netztreffen. In der Tat, es war ein grandioser Tag. Schöner hätte er nicht sein können.

An diesem wunderschönen Frühlingsmorgen wurden gegen 11.30 Uhr die geladenen Gäste vom Gastgeber Stephan M. Pagnoncini am Seerhein begrüsst. Er berichtete etwas über die Geschichte des Hauses „Gottlieber Krone“, damit auch aus der Ferne Angereiste etwas von der Schönheit dieses Hauses sowie seiner ausgezeichneten Lage erfuhren. Das herrliche Wetter zeigte schnell seine Wirkung. Nach dem Apéro nahm sich unser Netzmeister Hermann Scherrer Zeit sämtliche geladenen Gäste herzlich willkommen zu heissen. Der Apéro, vom Haus offeriert, sowie das feine und wunderbare Essen schmeckte allen hervorragend. Mit viel Fantasie und Können wurde alles zubereitet und auf den Tellern und in den Gläsern serviert. Die Stimmung wurde zunehmend lockerer. Zwischen den

Gängen blieb immer Zeit, sich mit allen Anwesenden zu unterhalten und aufgrund der Lautstärke wusste man: die Leute fühlten sich sehr wohl auf der schönen Terrasse direkt am Seerhein. Auch wenn Bodensee- oder Unterseefische schon lange Mangelware sind, machte die Küchencrew eine hervorragende Arbeit. Dank vieler regionaler Produkte aus dem Umfeld von Gottlieben kann eine solch initiative Küchenbrigade alles perfekt und mit Liebe und Herzblut zubereiten und dem Gast servieren lassen. Der Dank sowie ein grosser Applaus für Service und Küche zeigte am Schluss des Treffens, dass es sich um ein Handwerk handelt, das mit Herzblut und viel Liebe zum Détail ausgeführt wurde. So macht es Spass, Netztreffen zu organisieren. Danke an Euch alle in Gottlieben!

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe Juni 2018 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Prof. Paul Camenzind, Rorschach
Margrith Hostettler, Mittelhäusern
Roland Mayer, Therwil
Ernst Meier-Müller, Hirzel (Ehemann von Netzmeisterin Verny Meier-Müller)

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

Apéro mit Fischchnusperli / Tartarsoße,
 Gazpacho im Shotglas

Matjestatar / Pumpernickel / Rande /
 Meerrettich

Kokossüpli mit gebratener Kröwette

Gebratene Lachsforelle / Thurgauer Spargel
 / Eschtragsud / neu! Händöpfel

Holunderblüete Panna Cotta / früschi
 Thurgauer Erdbeeri

TIPESCA

*Dal Mare alla Cucina;
 sempre più vicini*

mérat
 VIANDES & COMESTIBLES

Premiere in der ZUNFT ZU WEBERN in BERN

Es war eine kurze Zeit, die mir blieb zum organisieren und dies noch bei der top Adresse in Bern: der Zunft zu Webern. Wurde ich doch erst Ende April zum neuen Netzmeister gewählt. So entschloss ich mich auch gleich zwei Treffen zu organisieren: eines am Freitagabend und eines am Samstagmittag.

o trafen wir uns unter den wunderschönen Lauben in der Berner Altstadt zum Apero und anschließenden Fischmal. Martin von der Zunft richtete neben dem Apero seine Küche ein, denn das Moto war: mit dem Goldenen Fisch in die Zukunft, also wird auch hautnah beim Gast vorbereitet. Wir liessen uns die Lachs-Flamkuchen schmecken. Das Apero offeriert uns die Zunft zu Webern, Dank dafür. Ich begrüßte an diesem Wochenende einige Ehrenfische, so wie Tino Stöckli mit Verena Burkhard, Marianne Wenger mit Partner Jürg Meier und Mägi Kunz vom Testwesen.

Nach unserem obligaten Fischruf wurde uns auch schon die Vorspeise direkt aus der Küche von René serviert. Wir genossen Limetten-Ravioli mit gebratenem Egli an Mandelbutter. Eine Vorspeise wie aus dem Bilderbuch, einfach grossartig und perfekt. Zum zweiten Gang dann Zander-Saltimbocca auf lauwarmem Gemüsesalat und auch bei

diesem Gericht wussten wir da steht René mit seinem grossartigen Team in der Küche. Schliesslich hatte dann Martins grosse Stunde geschlagen: Er richtete uns als 3. Gang direkt aus der Paella Pfanne die Paella valenciana an, die wir schon seit Beginn bestaunen konnten. Was er gezaubert hatte habe ich, und wohl auch so mancher Goldfisch, noch nie erleben und geniessen dürfen. Es passte einfach alles! Vom Ambiente, wie dem herzlichen Gedeck mit den Blumen über die historischen Lauben in der Berner Altstadt, bis zu diesem einmaligen Fischmal. An dieser Stelle nochmals danke an René & Martin, auch bei Stefi sowie dem freundlichen und aufmerksamen Service. Ihr seid ein Team, das sich mancher Wirt wünschen würde.

Als uns kurz vor dem Dessert noch eine Strassenmusikerin mit Mani Matter-Liedern sah ich an den zufriedenen Goldfisch-Gesichtern, dass es ein perfektes Netztreffen war. Wir liessen den Abend bei einem guten Grappa und mancher mit einer Zigarre ausklingen. Ich möchte mich bei allen Beteiligten nochmals herzlich bedanken für den gelungenen Anlass. In dem Sinne: Tschou zäme u bis gli.

PATRCIK LERCH, NETZMEISTER



Stéphanie Tschanz - Simon, René Schneider, Patrick Lerch NM, Martin Immenhauser mit Service

Limetten-Ravioli mit gebratenem Egli
an Mandelbutter

Zander-Saltimbocca
auf lauwarmem Gemüsesalat

Paella valenciana

Panna cotta
Sommer-Edition

Raffinesse im SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

Es war das 31. Mal, dass die «Goldfische» Gäste im Schlosshotel Chastè waren. In diesen vielen Jahren hat sich die Kochkunst verändert. Es wird immer raffinierter und sicher auch gesünder gekocht. Den Innovationen sind keine Grenzen gesetzt.

Die früh angereisten Gäste konnten den sonnigen Frühsommertag für eine kürzere oder längere Wanderung nutzen und sich auf den bevorstehenden Abend einstimmen. Bei schöner Abendsonne und Blick auf das Schloss Tarasp trafen sich 35 «Goldfische» auf der Terrasse zum Apéro, zu einem Mont sur Rolle und den immer guten Apérohäppchen, die das Herz höher schlagen liessen und die Erwartungen an die Küche weckten. Für den gespendeten Apéro ganz herzlichen Dank. Auch das diesjährige

Menu war super zusammengestellt, farblich und im Gaumen eine geschmackliche Symphonie. Die Portionengrösse war ideal, man konnte bis zum Dessert «durchhalten» ohne sich kugelrund zu fühlen. Das war eine Meisterleistung vom jungen Koch Andreas Heidenreich.

Wir alle bedanken uns herzlich beim guten, ruhigen und perfekten Service, bei der ganzen innovativen, jungen Küchencrew und natürlich bei der gastfreundlichen Familie Pazeller für den sehr, sehr schönen Abend. Wir kommen wieder und einige Fans haben bereits für den 22. Juni 2019 das Zimmer reserviert. Grazcha fich.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN



Un nuovo pesce nel nostro lago: il Ristorante PARKHOTEL DELTA ASCONA

L'uscita Ticinese della Confraternita del Pesce d'oro è stata caratterizzata da una bellissima giornata di sole permettendoci di usufruire per la prima volta della terrazza del ristorante da Jean-Pierre al Parkhotel Delta ad Ascona.

Lo sfizioso aperitivo offerto dal direttore Alfredo Coccia è stato accompagnato da una degustazione di ottimi vini bianchi presentati dallo Chef de Service Saverio Iurlo. Abbiamo avuto il piacere di avere tra noi il Gran Maestro Peter Gander accompagnato dalla moglie Maya Meyer responsabile del segretariato, la caporete n°20 Vreni Jost-Streif e suo marito ed infine il pesce d'onore Oscar Leu. Il pranzo è stato accompagnato dal famoso pianista Tarantino. Tutto il pesce del menù proveniva dal Lago Maggiore, anche se non è stato facile reperirlo a causa delle temperature basse del lago, ci ha spiegato lo Chef Jean-Pierre Balzio. In questa giornata speciale è stato insignito dell'incarico di vice caporete Alessandro Zuccato direttamente dal Gran Maestro e dalla capo rete Janine Bürge.

Vi aspettiamo numerosi per il prossimo incontro il 3 novembre 2018.

ALESSANDRO ZUCCATO e JANINE BÜRGE



Inaugurazione vice caporete Alessandro Zuccato con Gran Maestro Peter Gander e caporete Janine Bürge

Insalata primaverile con punte di asparagi verdi con trota affumicata e salsa allo yogurt e arance

Risotto Terreni alla Maggia al limone e persico del lago Maggiore

Filetto di coregone del lago Maggiore su letto di spinaci al burro e salvia

Semifreddo alla farina bóna della Valle Onsernone

VALENTIN GASTRO

Ihr Partner im Engadin.

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



Das Küchen- und Service-Team vom Schlosshotel Chastè

Tartar vom leicht geräucherten Saibling
Fermentierter Kohlrabi, Petersilie und Erbsen

Ceviche von Jakobsmuscheln
Gekühltes Grünapfelsüppchen,
Holunderblüten
und Zitronenmelisse

Gebratenes Eglifilet mit Röstzwiebeln
Knuspriges Kartoffelpapier, Lauch
und Bündnerfleischdashi

Gegrillter Hummerschwanz
Pfersich, geräucherte Tomate und Rucola

Konfiertes Zanderfilet mit gerösteten
Haselnüssen
Sparselser Unkraut, Ricottagnocchi und
frühsommerliches Gemüses

Zitrone und Basilikum
mit griechischem Joghurt und Fenchelpollen



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

ANZEIGEN

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch

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 2018

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

TERMINE 2018/ 2019

Fr 21.09. (A)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Restaurant Seeblick, Burgäschi	Patrick Lerch
So 23.09. (M)	Netztreffen (20 Jahre Jubiläum) 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Restaurant Bahnhofli, Root	Urnersee Urs Neher
Sa 29.09. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 06.10. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde, Tägerwilen	Hermann Scherrer
Sa 13.10. (M)	Netztreffen 8 - Basel und Umgebung Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	Dominique Brändle
Sa 13.10. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg	Monika Fischbacher
Sa 20.10. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Kochendorfer's Hotel Albris, Pontresina	Vreni Jost-Streif
Fr 26.10. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Rest. Grunder's Buechwäldli, Morgarten	Urs Neher
Sa 27.10. (M)	Netztreffen 7 - Berner Oberland Hotel Restaurant Holiday, Thun	Bernd Spahni
So 28.10. (A)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Marcello Gentina
Mo 29.10. (N/A)	3. MIGANET 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Monika Fischbacher
Sa 03.11. (M)	Netztreffen 1 - Romandie Restaurant du Lac, Le Pont	Yvan Schick
Sa 03.11. (M)	Netztreffen 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa 10.11. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum)19 - Alpenrhein / Fürstentum Rest. Fischerstübli, Schwendi	Liechtenstein Markus Krüger
Sa 17.11. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Engel, Sirmach	Hermann Scherrer
Sa 01.12. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streif
So 02.12. (M)	Netztreffen 13 - Zürich / Thur Restaurant Opera, Zürich	Irene Demuth
Sa 08.12. (M)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach	Patrick Lerch
Sa 08.12. (M)	Netztreffen 14 - Zürichsee / Oberland Hotel Restaurant Rössli, Hurden	Vreny Meier-Müller
So 09.12. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein	Hardy Krüger
So 09.12. (M)	Advents-Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Urs Neher
Di 11.12. (A)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Marcello Gentina
Sa 15.12. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin und Fischerei, Meisterschwanden	Monika Fischbacher
Fr 22.02. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof-Minigolf Breitfeld, Risch-Rotkreuz	Urs Neher
Sa 23.03. (T)	Netzmeistertagung 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Geschäftsstelle
So 07.04. (M)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Sa 04.05. (T)	Jahresfest und GV (50-Jahre-Jubiläum)6 - Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Geschäftsstelle
Fr 17.05. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Fr 21.06. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Urs Neher
Sa 22.06. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Rest.Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streif
So 25.08. (M)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher

Alle Termine auch auf www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse