



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

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



© Wirtschaft zum Seeli, Bäch
Fischsuppe

Premium Dressings

Frisch wie selbstgemacht

www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

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

Redaktion

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

Gestaltung

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

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

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

Druck

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

Auflage 2500 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Juni 2023: 28. April 2023
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTRO**SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

Netz 17	Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	4
Netz 19	Restaurant Fischerstübli, Schwendi	4
Netz 15	Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	5
Netz 10	Hotel Gasthaus Hergiswald, Kriens	5
Netz 05	Gasthaus 3 Fische, Lüscherz	6
Netz 13	Zunftthaus zur Waag, Zürich	7
Netz 12	Restaurant Aesch, Walchwil	7
Netz 09	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	8
Netz 17	Landgasthaus Bären, Grub	8
Netz 14	Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf	9
Netz 08	Hotel Restaurant Rössli, Allschwil	10
Netz 16	Restaurant Grüner Baum, Moos	12
Netz 12	Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim	12
Netz 15	Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen	16
Netz 19	Speiserestaurant Adler, Oberriet	17
Netz 13	IOANNIS Restaurant, Zürich	19
Netz 10	Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil	19
Netz 05	Hotel Bären, Twann am Bielersee	20
Netz 17	Restaurant Blume, St.Gallen	21
Netz 14	Hotel Restaurant Rössli, Hurden	21
Netz 04	Restaurant des Bains, Avenches	23
Netz 09	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg	23
Netz 08	Hotel Bad Eptingen, Eptingen	24
Netz 07	Hotel Eden, Spiez	25

Weiteres

Editorial	3
Parmadoro Reissortiment	6
Facts & Figures 2023 / Wettbewerb	11
Frühlingsbote Bärlauch	13
Gourmetfahrt «Goldener Fisch»	14
Wirtschaft zum Seeli, Bäch	15
Ditzler Blattspinat	16
Rotor Lips Küchenmaschinen	17
Fisch des Jahres 2023	18
Kikkoman Rezept: Lachs-Spaghetti al Cartoccio	20
Gusto23-Finalisten	22
SFC Gastro AG	24
AlpenZander quellwasserfrisch	26
Hansjürg Gugger im Interview mit Familie Duss	27
Localfish AG, Die Kretzer sind zurück	28
Einladung Generalversammlung	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31



Editorial

Engagiert und vernetzt

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Engagiert und vernetzt Mit diesen Leitworten wollen wir auch das Jahr 2023 bestreiten und den seit der Generalversammlung 2022 in Walenstadt eingeschlagenen Weg weitergehen. Dass wir damit Ziele erreichen können, sehen wir an dem kontinuierlichen Zulauf von Neumitgliedern und wir nähern uns der von mir angestrebten Zahl von 1'000 «Goldfischen». Wie uns allen bewusst ist, seid Ihr, liebe Mitglieder, das Fundament unseres Vereins! Daher mein Aufruf an alle, weiterhin Werbung für den Goldfisch zu machen, kulinarik-affine Personen für die Tafelgesellschaft zu motivieren und sie zu einem Beitritt zu bewegen. So stärken wir unseren Verein und können guten Mutes in die Zukunft blicken.

Die Leitworte **engagiert und vernetzt** gelten auch für unsere Partnerschaften. Mit Stolz können wir auf das vergangene Vereinsjahr zurückblicken und mussten in nach wie vor wirtschaftlich angespannter Lage keine gewichtigen Abgänge von Inserenten oder Werbepartnern verzeichnen. Dies zeugt davon, dass die Tafelgesellschaft positiv bewegt und unsere Bemühungen rund um die Gastronomie belohnt werden. Trotzdem auch hier mein Aufruf an alle: wer als Gewerbetreibender die Möglichkeit hat, unseren Mitgliedern seinen Betrieb mit einem kostengünstigen Logo-Inserat oder einem PR-Bericht vorzustellen, unterstützt damit den Goldfisch. Auch mit einem Gönnerbeitrag, kann man ein stilles Zeichen setzen und uns unterstützen. Wir durften feststellen, dass dies bereits von einigen Mitgliedern gemacht wurde und dafür bedanken wir uns herzlich.

Engagiert und vernetzt ist auch unsere neue Netzmeisterin a.i., Barbara Martin im Netz 07, Berner Oberland. Mit viel



Charme, Humor und gastronomischem Fachwissen, hat sie das erste Netztreffen im Restaurant Belle Epoque des Hotels Eden in Spiez organisiert und durchgeführt. **Engagiert und vernetzt** sind auch unsere langjährigen Netzmeister/Innen und Vize-Netzmeister/Innen. Gelingt es ihnen doch immer wieder, beachtliche Teilnehmerzahlen für unsere Netztreffen zu mobilisieren. Nur so konnten wir im Jahr 2022 die stolze Zahl von über Fr. 364'000.00 Umsatz in der Gastronomie generieren. Einen grossen Dank an Euch alle, Eure ehrenamtliche Arbeit, die Ihr Jahr für Jahr leistet, kann

nicht genug gewürdigt werden. Der aufrichtige Dank der Mitglieder, als auch der Vorsteherschaft ist Euch gewiss!

Engagiert planen wir die 54. Generalversammlung im Hotel Bad Horn in Horn und auch diese gemeinsamen Stunden werden uns helfen, uns miteinander zu **vernetzen**, uns gegenseitig auszutauschen und voneinander zu profitieren. Mit Eurer Teilnahme trägt Ihr aber auch dazu bei, die Tafelgesellschaft aktiv zu unterstützen und Ihr trägt zu einer starken emotionalen Verbundenheit bei. Gerne erinnere ich mich an die Generalversammlung 2022 in Walenstadt, wo auch viel gelacht wurde und die Gemütlichkeit grossgeschrieben wurde. Dies soll auch in diesem Jahr so sein und ich freue mich bereits auf eine grosse Anzahl Teilnehmender. Verpasst es nicht, an diesen malerischen Ort zu reisen und den schönen Betrieb und seine Vorzüge zu geniessen. Wie in den vergangenen Jahren, ist wieder ein Vorabendprogramm organisiert, damit sich die Anreise an den Bodensee auch wirklich lohnt. Seid dabei und helft uns mit Eurem Engagement, die Tafelgesellschaft zu stärken, damit wir noch viele Anlässe gemeinsam durchführen können. Ich danke Euch herzlich!

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige



Frisch aus dem Paradies

Der Delikatessen-Markt mit eigener Fischmanufaktur in Zürich-Altstetten.

frischeparadies.ch

FRISCHE PARADIES



Jubiläums-Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 8. November 2022

Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

Zum ehrenvollen 25-Jahre-Jubiläum als Goldfischrestaurant durften wir im Jägerhaus an einem wunderschönen und geselligen Netztreffen teilnehmen. Der Apéro, wie immer bereits ein Genuss, wurde von unseren Gastgeber und Jubilaren Christoph und Rita Baumgartner offeriert. Ganz herzlichen Dank. Nach der Begrüssung durch Marcello Gentina, konnten wir ein kulinarisch hochstehendes Menu aus Bodenseefischen geniessen. Kurz vor Ende der Fangsaison, liessen wir uns nochmals Felchen, Zander, Saibling und Hecht schmecken. Nach dem Hauptgang stellten uns Christoph und Rita ihr Team vor. Dabei war besonders beeindruckend, dass wir vom Vater und den beiden Söhnen bekocht wurden. Somit ist die Zukunft des Jäger-



Familie Baumgartner mit Netzmeister und Vize-Netzmeister

hauses garantiert. Nun konnte Netzmeister Marcello die Jubiläumsurkunde überreichen. Er wies darauf hin, dass bereits anlässlich der Netzmeistertagung die Ehrung durch den Tafelmeister Hansjürg Gugger vorgenommen worden war. Mit dem Dessert wurde dieses gemütliche Netztreffen abgeschlossen.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Allerlei aus dem See
Felchen, Zander, Saibling, Salatbouquet

Kürbis-Suppe mit
Zander-Sesam-Spiessli

Hechtfilets «Buchberger Art»
mit Rieslingschaum,
Ribelchüechli

Geeistes Quitten-Soufflé

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 12. November 2022

Restaurant Fischerstübli, Schwendi



Blätterteighäppchen

Graved-Forelle auf Birnbrot

Rieslingsuppe mit kalt geräucherten
Forellenfiletstreifen

Forellenleberli auf Nüsslisalat

Fischfondue im Mongolentopf mit
Steinbutt, Goldbrasse, Dorsch,
Seeteufel, Jakobsmuschel, Riesencrevette,
Forelle, Saibling, Lachsforelle

Goldfisch-Truffesschnitte mit Früchten

Mit über 40 teilnehmenden Goldfischen und Gästen war das heimelige Fischerstübli einmal mehr proppenvoll. Gut gelaunt erfreuten sich die Teilnehmer am vom Haus offerierten Apéro. Zu Tisch begeisterten die Rieslingsuppe mit Forelleneinlage und die schmackhaften Forellenleberli, natürlich aus der hauseigenen Zucht.

Zum Hauptgang wurde das von vielen gewünschte und lang ersehnte Fischfondue aufgetragen. Dies mit einer Auswahl an Fischen, die ihresgleichen sucht. Es gab genug von allem für alle. Auch mit Beilagen und Saucen wurde nicht gegeizt. Zum Dessert wurde eine feine Truffesschnitte gereicht, dekoriert mit dem Goldfischzeichen.

Vielen Dank an Esther Gmür und ihr Team – es war einmal mehr grossartig!

Markus Krüger, Netzmeister



Family Business:
Esther Gmür (r.) mit ihrem Küchenteam





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 19. November 2022

Hotel-Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein

Erwartungsvoll trafen sich über 40 Goldfische zum Netztreffen im Rheinfels. Wiederum durften wir auch zahlreiche Goldfische aus anderen Netzen, sowie einige Gäste begrüßen. Sogar ein Geburtstags-«Kind» feierte mit ihren Lieben mit uns.

Den Apéro genossen wir traditionsgemäss oben in der «Bärgalerie». Sobald wir uns zu Tische gesetzt hatten, wurde neugierig die Menükarte studiert. Ja, der traditionelle, ganz gebratene Bodenseehecht fehlte nicht auf der Karte.

Diesmal wurde er uns als Vorspeise serviert. Das vorzügliche Fischmenu hat zwei Gäste so überzeugt, dass wir sie als neue Mitglieder der Tafelgesellschaft gewinnen konnten.

Nach der fachkundigen Würdigung des herrlichen Fischmahls und des Desserts, durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein, fand ein wiederum gelungenes Netztreffen seinen Abschluss.

Willi Keller, Netzmeister



Bodenseehecht, ganz gebraten
nach altem Hausrezept

Forellen-Carpaccio

Staaner Fischtopf

Bouillabaisse von Stein am Rhein

Bodenseeazander auf Krebs-Risoni

Brownie mit Walnussglace

Netztreffen Netz 10, Luzern am 19. November 2022

Hotel Gasthaus Hergiswald, Kriens

Thomas, Erich & Nadja haben uns kulinarisch sowie organisatorisch auf höchstem Niveau verwöhnt. Das herbstliche Netztreffen war eine Gaumenfreude der Extraklasse. Die Organisation, getaktet wie ein Manufaktur-Uhrwerk, das Servicepersonal souverän und Nadja hervorragend. Die Stimmung war exzellent, der Abend wieder ein voller Erfolg, ganz im Stil der Tafelgesellschaft. Vom Apéro bis zum Dessert einfach ein Genuss. Der Fisch-Ruf und die Verdankung der Mannschaft für die Top-Leistung durften nicht fehlen und waren mehr als verdient. Oberhalb Kriens, da gibt es ein Fischrestaurant, eine Gourmet-Perle, die es zu besuchen gilt. Im Gasthaus Hergiswald, kommen Geniesser der feinen

Fischküche auf ihre Kosten. Thomas, Erich & Nadja sind definitiv Botschafter der feinen Fischküche. Ich bin stolz auf diesen tollen Betrieb und freue mich schon auf ihren nächsten Gourmet-Anlass.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Austern, Krevetten im Kohlemantel,
Beckenrieder Lachstatar,
Bisque de Homard

Bärenkrebs-Cocktail auf
Sancerre-Alpenkräuter-Gelée

Gotthard Zander auf Kürbisrisotto,
Rotkrautpurée

Eigenthaler Forellenfilet mit
Kräuterbutter und Pilzen überbacken,
Parisienne-Kartoffeln

Häfligers Kaffee-Kaviar-Tiramisu



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 26. November 2022

Gasthof 3 Fische, Lüscherz



Fisch im Chörbli

Sämiges Hummersüpli
verfeinert mit Cognac

Thunfisch-Carpaccio

In Butter gebratenes Forellenfilet,
frische Eierschwämmli,
Tomaten-Chutney

Bielersee Eglifilets,
Balsamico-Beurre blanc,
Trockenreis, Sellerieheu

Kokosnussparfait, Ananaskompott

Goldfische aus den Netzen Thurgau, Aargau, und Bern mit ihren Gästen, genossen das Ambiente mit den Goldfischen aus dem Netz Bielersee. Die Kommentare aus dem Netzmeistergästebuch beschreiben das tolle Erlebnis:

«Die Liebe geht durch den Magen. Der Küchenchef ist verliebt, das hat man gespürt. Wir haben es sehr genossen. Danke ans ganze Team».

«Der Bodensee grüsst den Bielersee. Herzlichen Dank für das wunderschöne Netztreffen».

«Fein gegessen, gemütlich gegessen. Vielen Dank für Speis und Trank».

«Herzlichen Dank dass wir dabei sein durften. Wir freuen uns auf das Wiedersehen am 25.11.2023».

Ein grosses Merci an die Gastgeber Sven und Patrizia Rindlisbacher-Girsberger.

Daniel Karrer, Netzmeister



Unser jüngstes «Goldfischlein» mit seinem Papa



Reis – die richtige Sorte für jeden Geschmack

Reis ist so vielfältig wie Ihre Ideen, deshalb bietet Hero mit dem Parmadoro Reissortiment eine Vielzahl hochwertigster und schonend verarbeiteter Reissorten: Wählen Sie zwischen blumigem Basmatireis, klassischem Rundkornreis oder Carnarolireis für ein gelungenes Risotto – für jeden Geschmack und für jede kulinarische Kreation finden Sie die passende Sorte.

Die erstklassigen Parmadoro Reise werden angebaut und verarbeitet in Italien (Basmatireis angebaut in Indien oder Pakistan, Wildreis angebaut in den USA). Jede der vielfältigen Reissorten sorgt mit ihren typischen Besonderheiten für noch mehr Abwechslung und Genuss in der Küche. Einige Reise sind Parboiled dadurch bleibt der gekochte Reis fester und ist weniger klebrig.

Gut geschützt in der Vakuumverpackung – das Parmadoro Reis Verpackungskonzept wird nicht nur dem Produkt gerecht, sondern erfüllt wichtige Funktionen für das effiziente Handling in der Gastronomie: Starke Handgriffe sorgen für einen sicheren Transport, die grosse Bodenfläche für einen stabilen Stand. Die transparente Verpackung und die klare Produktdeklaration infor-

mieren sofort über Inhalt und Varietät. Zudem schützt die innovative Vakuumverpackung den Reis vor Oxidations- und Alterungsprozessen und garantiert die Erhaltung der Nährwerte, der Frische und des Aromas.

Auf unserer Website www.gastro.hero.ch finden Sie weitere Informationen zu unseren Produkten sowie Rezeptideen.





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 26. November 2022

Zunftthaus zur Waag, Zürich



Das legendäre Zunftthaus auf dem Münsterhof mitten in Zürich hat seit 19 Jahren den selben Pächter, Sepp Wimmer. Den Eintritt in die TGzGF haben wir unserem Ehrenfisch (damals NM 13) Willi Meier zu verdanken. Die Tafel übergab vor 10 Jahren der damalige Tafelherr und NM 8 (heute VNM 8) Thomas Hänggi. Mit 58 Teilnehmenden feierten wir gleichzeitig den Anfang der Adventszeit mit dem offerierten Champagner und den feinen dreierlei Waag-Häppli. Herzlichen Dank an den Zunftwirt und seine Brigade.

Als die Einladungen versandt wurden, hätte niemand im Traum daran gedacht, dass es auch noch ein Abschiedstreffen wird.

Ja, Sepp Wimmer geht in den wohlverdienten Ruhestand. Somit scheidet sich uns. Irene, NM 13 und Vertreter der

Vorsteherschaft Oskar Müller, bewältigten die emotionale Verabschiedung von Sepp Wimmer und seinem Team in der Küche, unter der Leitung von «Wolle» (Bankette) und Roger Romer (Bankettservice). Ab 1. Januar 2023 wird ein neuer, junger Pächter das Zunftthaus Waag beim Weinbrunnen übernehmen.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Gebeizter Lachs
auf Randen-Carpaccio,
Meerrettichcrème

Fisch-Essen unter der Blätterteighaube

Gebratenes Steinbuttfilet,
Zitrus-Beurre blanc, Venere-Risotto,
Lauch, Karotten

Buchteln gefüllt mit Aprikosen
Vanillesauce

Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 3. Dezember 2022

Restaurant Aesch, Walchwil



Garnelen auf zweifarbigem
Randencarpaccio,
Mango-Chutney, Wasabi-Mayonnaise

Gebratenes Rötelfilet,
Gurken-Dillgemüse,
Walchwiler-Schaumweinsauce, Reis

Kabeljau auf
Erbsen-Kartoffel-Purée,
Senfrahmsauce

Öpfelchüechli auf Vanillesauce

Das Netztreffen war fest in Walchwiler Hand. Mehr als die Hälfte der Goldfische wohnen in Walchwil und ausser mir und meiner Partnerin, waren auch alle anderen Teilnehmer aus dem Netz 12. Trotz Personalnot wegen Krankheit, empfingen uns Daniel und sein Personal mit offenen Armen. Seine Küchenmannschaft zauberte ein Fischmenu, das seinen Namen verdient. Die vom Haus

offerierte Apéroroulade und der dazu passende Wein fanden grossen Anklang.

Im Gästebuch des Netzmeisters steht: «Es war wieder wunderbar.» Die Zubereitung von der Garnele über das Röteli und den Kabeljau waren toll und auch gekonnt angerichtet. Das Öpfelchüechli war das Tüpfli auf dem «i».

Dani Karrer, Gastnetzmeister Netz 05





Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 3. Dezember 2022

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen



Bloody Mary-Terrine
mit Seenger Rauchforelle,
Zitronen-Crème fraîche

Gebratene Eglifilets,
Warmer Belugalinsen-Salat,
Rieslingschaum

Roulade von Saiblings- und
Zanderfilets, Kürbisrisotto,
winterliches Gemüse

Orangenparfait Surprise

Nun ist das ersehnte, ausgebuchte Samichlaus-Netztreffen vorüber. Ein gelungener Anlass von A-Z. Der Apéro war schon, wie erwartet, einfach genial. Die Austern und die Häppchen wurden mit einem feinen Crémant Maienfelder, Hof Eichengut, vom Hause offeriert. Nun ging es weiter mit den Künstlern und sehr hohem Können der beiden Küchenprofis Claudio und Paul. Vor allem wurden regionale Produkte verkocht. Die feine Rauchlachsforelle, vom Teich Ruedi Sandmeier und das hervorragende

Zubereiten und Räuchern, hat die Küchenmannschaft einfach köstlich hingekriegt. Auch wie die Teller angerichtet wurden – «Nouvelle Cuisine». Vielen Dank dem freundlichen und zuvorkommenden Service. Die Wünsche wurden uns von den Lippen abgelesen. Danke von Herzen Dir, liebe Luzia mit Team, für die immer tollen Netztreffen. Wir wünschen Dir, Deiner Familie und dem ganzen Team ein glückliches neues Jahr.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 4. Dezember 2022

Landgasthaus Bären, Grub

Passend zur Adventszeit stellte Dietmar Wild das Menu unter den Titel «Skandinavische Weihnachten». Mit einem Aperitif, gespendet von unseren Gastgebern, wurde das Netztreffen eröffnet. Den Wein dazu, einen Riesling «Royal» offerierte Wetli Weinbau, Berneck. Herzlichen Dank. Anschliessend begrüßte Vize-Netzmeister Viktor Styger die Goldfischfamilie und die zahlreichen Gäste, darunter auch Ehrenfisch Erwin Vogel. Das anschliessend aufgetragene Fischmahl fand Gefallen. Bei der Verdankung hob der Vize-Netzmeister folgende Eckwerte hervor: Gerichte, die bei uns weniger bekannt sind – Der nordische Einschlag immer spürbar – Perfekte Küche und liebevoller Service – Ein gelungenes Netztreffen, das wir sehr genossen haben. Die Gesellschaft verdankte diese

spezielle Leistung mit einem kräftigen Applaus. Mit den besten Wünschen für die kommenden Festtage wurde die Gesellschaft verabschiedet.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Graved Gin-Lachs,
Blinis, Gurke, Dillsenf,
Knäckebrötchen

Randensüppchen,
Hechtklösschen, Sauerrahm,
Roggensandwich

Kabeljaufilet im Wirsingkohlmantel,
Süsskartoffelstock,
Wintergemüse

Milchreisköpfchen,
Schokoladenkuchen,
Zimtglace, Granatapfel

Datteln, Cupcakes



Netztreffen Netz 14 im Netz 13, am 4. Dezember 2022

Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Nach COVID-bedingter Pause konnte Daniela Lorenz mit ihrer Paraguay-Harfe endlich wieder zum Adventskonzert in der Kirche Volketswil einladen.

Das wollten wir nicht verpassen, und weil es leider die «Alte Post Volketswil» nicht mehr gibt, suchten wir für unser Advents-Netztreffen mit vorgängigem Harfenkonzert Zuflucht im Netz 13. Vom Harfenkonzert weihnächtlich eingestimmt, begaben sich die 29 Teilnehmer ins Restaurant Chalet Waldgarten zu Jana Berger und Horst Lotz, die uns mit einem sehr speziellen Menu mit Champagnerbegleitung verwöhnten. Die Fischcrèmesuppe und der Königslachs liessen die Feinschmeckerherzen höher schlagen. Auch unsere Gäste von der «Chaîne des Rôtisseurs» («Bailli» Christian Vetterli mit Gattin Marisa d'Elia) waren begeistert. Wir danken unserer Netzmeister-Kollegin Irene Demuth, dass wir in ihrem Netz zu Gast sein durften; auch sie, ihr Gatte Hans-Ueli und einige Mitglieder aus dem Netz 13 liessen sich den Event nicht entgehen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Daniela Lorenz mit ihrer Paraguay-Harfe



Apérohäppchen «Chalet Waldgarten»,
Champagner «Besserat de Bellefon
Bleu» Cuvée des Moines, brut

Marmite de poisson à la maison,
mit Safran verfeinert,
Champagner «Besserat de Bellefon
Bleu» Cuvée des Moines, brut

Neuseeländischer Ora King Frischlachs,
bei 800 Grad gebeeft,
Champagner «Besserat de Bellefon
Rosé» Cuvée des Moines

Lebkuchen Tiramisu «Jana»
mit Früchten und Rahm,
Champagner «Besserat de Bellefon
Blanc de Blancs»

Anzeige



Tafelübergabe Netz 08, Basel und Umgebung am 10. Dezember 2022

Hotel Restaurant Rössli, Allschwil

Mit der Tafelübergabe im Hotel Restaurant Rössli in Allschwil (jung, dynamisch und exzellent, wir sind stolz auf unseren Neuzugang!), durften wir ein erfolgreiches und wunderbares Goldfisch-Jahr abschliessen.

Die Mitglieder kamen zahlreich von nah und fern. Man konnte es in der Luft spüren, alle waren gespannt und voller Erwartung auf was da kommen mag, denn viele kannten das Restaurant Rössli nur vom Namen her. Punkt 11:00 h begann es, Schlag auf Schlag, zuerst mit einem ausgiebigen und wunderbaren Apéro, viele hatten schon jetzt genug gegessen, aber niemand gab sich eine Blösse, denn das Menu tönnte hervorragend und darauf wollte niemand verzichten.

Die Currycrèmesuppe, wie auch der grillierte Langustenschwanz waren hervorragend abgeschmeckt. Das Zanderfilet war ein Gedicht und auf den Punkt gebracht. Das Käsebuffet und das Lächerli-Parfait rundeten dieses hervorragende Menu ab und liessen keine Wünsche offen.

Den Gastgebern Dominique Arnet und Sophie Jutz durften wir im Anschluss die Tafel und die Urkunde über-

geben. Mit dem Schlusswort vom Tafelmeister beendeten wir diesen schönen und genussreichen Tag und gingen mit der Gewissheit nach Hause, dass wir einen neuen tollen, jungen, dynamischen und exzellenten Betrieb in unserer Gesellschaft haben, der uns noch manche Jahre viel Freude bereiten wird. Ich freue mich auf das nächste Treffen!

Dominique Brändle, Netzmeister



Freundliches Personal ist Gold wert



Currycrèmesuppe mit Jakobsmuschel

Grillierter Langustenschwanz, Amarone-Risotto

Gebratenes Gotthard-Zanderfilet, Kräuterrahmsauce, Rösti, Gemüseklein

Käsebuffet vom «Chäsueb»

Basler Lächerli-Parfait, marinierte Zwetschgen





Facts & Figures 2023

Die Zahlen repräsentieren das Jahr 2022

Gründungsjahr	1969	Geschäftsstelle/Redaktion Printmedien	2 Mitarbeiterinnen
Gründungsort	Restaurant Sternen, Walchwil	Durchgeführte Netztreffen und Tafelübergaben	94
Geschäfts- und Postadresse	Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil BE	Teilnehmende an Netztreffen und Tafelübergaben	3415
Stimmberechtigte Mitglieder	983	Hotelübernachtungen	257
Gastronomiebetriebe	109	Erzielter Umsatz <u>ohne</u> Hotel-Übernachtungen	CHF 364'305.-
Berufsfischereien und Aquakulturen	19	Zeitschrift 4x jährlich (März, Juni, Sept. und Dez.)	2'500 Ex. pro Auflage
Sektionen	19 Netze	Guide, Auflage 2022	16'000 Stück
Netzmeister (ehrenamtlich)	14	Jubiläums-Booklet, Auflage 2022	2'800 Stück
Vize-Netzmeister (ehrenamtlich)	13	Mitgliederbeitrag Gesellschafter	CHF 100.-
Vorsitz (ehrenamtlich)	1 Tafelmeister	Mitgliederbeitrag Gastronomiebetriebe/Hotels	CHF 650.-
Vorsteherchaft (ehrenamtlich)	6 Tafelherren	Mitgliederbeitrag Berufsfischereien/Aquakulturen	CHF 250.-

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

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

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wie viele Personen betätigen sich ehrenamtlich bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

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

Einsendeschluss ist der 28. April 2023

Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



Der Chäsbueb geht online
Heute bestellt, morgen geliefert



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Die glücklichen Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 182 sind:

Walter & Marianne Moser, Bern
Herzliche Gratulation



Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 14. Januar 2023

Restaurant Grüner Baum, Moos



Der erste Anlass im Netz 16 und schon ein 5-Jahr-Jubiläum: Super und wunderschön. 55 Teilnehmer hatten sich innert Kürze beim Netzmeister Hermann angemeldet. Mehr geht nicht und das spricht auch für unsere Gastgeber, Hubert Neidhart und Tochter Elena.

Schon sind wieder 5 Jahre vergangen, seit dem ersten GF-Anlass, damals noch unter der Ägide von Netzmeister Erich Messer. Hubert Neidhart erläuterte aus



Hubert Neidhart und Tochter Elena

seiner Sicht die Entwicklung von Anbeginn als Mitglied vom «Goldenen Fisch» in seinem Haus. Dank der guten Lage, eingebettet in fruchtbares Ackerland mit tollem Gemüse (Höri-Büllä) in der Nähe zu den Fischern, hat sich der «Grüne Baum» zum Magnet für Fischliebhaber entwickelt.

Apérohappchen wurden gereicht, dazu ein süffiger Weisswein, die Gespräche unter den Gästen wollten nicht abreißen. Bald kehrte aber Ruhe ein, man gab sich dem lukullischen Mahl hin.

Wir bedankten uns herzlichst bei der Küchencrew, dem Servicepersonal und Hubert Neidhart, Koch mit Leidenschaft und Humor, für die grossartige Gastfreundschaft.

Liebert Herbert, liebe Elena: Macht weiter so! Ihr werdet weiterhin grossen Erfolg haben.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Knusperstangen mit Käse und Hecht-Bottarga, Emmerbrot, Tatar vom gebeizten Saibling

Salat nach Art der Mooser Fischersfrau, geräucherter Karpfen, Salate vom Mooser Feld

Bodenseefischsuppe mit Röstbrot, Parmesan, Sauce Rouille

Duett vom Bodenseefisch, Champagnerkraut, Alb-Leisa, Kartoffelstock

Topfenmousse mit Zwetschgenröster

Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 14. Januar 2023

Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Am Samstagmittag durften wir aus dem Netz 13 eine bereichernde Erfahrung machen und die Gäste aus dem Netz 12 betreuen. Irene bedankte sich als Gastnetzmeisterin im Namen von allen Gästen bei Yvonne Warnier und Hanspeter Sidler mit ihrem Team für den warmen Empfang und den offerierten Apéritif. Die Gästeschar freute sich auf den traditionellen Hit: Das Forellenburgerli!

37 Teilnehmende (ausgebucht) genossen die Forelle aus dem eigenen Weiher oberhalb des Gasthauses. Der hervorragende Service trug das Seinige zur entspannten Stimmung bei.

Monika Timme, Vize-Netzmeister



Wurzelgemüse-Currysuppe, Forellenburgerli

Lachstatar, gegrillter Pulpo, Spinatküchlein

Filet von eigener Forelle, Safran, Serranoschinken, Taleggio, Gerste, Rande, Broccoli

Apfelkuchen, Fior di latte-Glace



Frühlingsbote Bärlauch

Nicht mehr wegzudenken ist er, der Bärlauch. Alljährlich bereichert er die kalte und warme Küche. Ob traditionell verarbeitet oder in neuartigen Anwendungen, gehört das frische, würzige Grün zu den Lieblingsboten des Frühlings.

Kein Wunder, dass auch die Eberle Spezialitäten AG diesen bekömmlichen Frühlingsstar in ihren Warenkorb gelegt hat. «Die Harmonie zwischen geschimmeltem Käse und dem kräftigen, würzigen Bärlauch ist eine der beliebtesten Kreationen aus unserem Sortiment», schwärmt Renato Mariana, Geschäftsleiter des traditionsreichen Familienunternehmens. Die saftige grüne Farbe macht den gefüllten Brie, den es in verschiedensten Grössen gibt, zum Hingucker in jeder Käseauswahl. Als Variante wird in der Gossauer Manufaktur von Hand eine Terrine hergestellt, welche die Bärlauchfrische unverfälscht und in voller Ausprägung auf den Tisch bringt. Während Käse vielerorts über Fließbänder rattert und maschinell zu einem Standardprodukt verarbeitet wird, setzt Eberle Spezialitäten bis heute auf die Qualität von Handarbeit, viel Liebe zum Detail, und den Wert, sich mit Leidenschaft und Ruhe einem einzelnen Stück zu widmen. Das Ostschweizer Familienunternehmen kreiert aus Milchprodukten raffinierte Delikatessen, wie wir sie sonst nur aus der Welt der Süßspeisen kennen. Der Clou dahinter? Eberle Spezialitäten ist keine traditionelle



Der Brie gefüllt mit Bärlauch, der Frühlingsstar im Sortiment von Eberle Spezialitäten.

Käserei, sondern versteht sich als «Käsekonditorei». Eine wohl einzigartige Bezeichnung – und eine, die besser nicht passen könnte. Wie wird man Käsekonditor? Der Eberle-Gründer Max Senior war gelernter Bäcker-Konditor. Eine Mehlstauballergie zwang ihn jedoch, sich neu zu orientieren – und so begann Eberle 1974, seine Vision einer Käsekonditorei zu verwirklichen. Heute veredeln im Sankt-gallischen Gossau rund 120 Hände Käsehalbfabrikate zu Käsedelikatessen.



Eberle Spezialitäten AG, Gossau
www.eberle.ch, info@eberle.ch

Anzeige



Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch

 **TRANSGOURMET PRODEGA**



Kombinierter Anlass Netz 02 und Netz 14/18, am 14. und 15. Januar 2023

Gourmetfahrt «Goldener Fisch» mit der Matterhorn-Gotthard-Bahn MGB mit vorgängiger Weinkellerführung

Die 35 Goldfische aus dem Netz 14/18 und zugewandten Orten, wollten sich die Gourmetbahnfahrt nicht entgehen lassen und reisten bereits am Samstag nach Brig ins Hotel Ambassador. NM Herbert Heldner und VNM René Meichtry organisierten für uns eine Weinkellerführung bei «Fernand Cina» in Salgesch und spen-

dierten uns bei der Weisswein-Degustation feine Lachs-Häppchen der Firma Dyhrberg. Nach der Weinkellerbesichtigung folgte die Rotwein-Degustation, dazu eine Walliserplatte. Zum Abschluss gab es Raclette à discrétion, grosszügig begleitet von Chasselas «Ville de Sierre». Vielen Dank, Hoerbi und René, wir kommen gerne wieder!



Pedro Gruber, Vize-Netzmeister 14/18

Gourmetfahrt Brig–Disentis–Brig

Am 15. Januar 2023 war es endlich so weit. René Meichtry, mein Vize-Netzmeister und ich, haben es nach langer Planung geschafft, dass über 100 Fischliebhaber am Bahnhof Brig in die MGB eingestiegen sind, mit dem Ziel während einer tollen Bahnfahrt im Panorama-Wagen von Brig nach Disentis, ein 5-Gang-Fischmenu zu geniessen.

Das Fischmenu, das vom «Goldfisch» Norbert Schwery, «Gaumenzauber» und seiner Crew zubereitet wurde, war ein Gaumenschmaus. Zu jedem Gang wurde grosszügig ein dazu passender Wein von der Kellerei «Fernand

Cina SA», Salgesch, serviert. Der Service war im fahrenden Zug eine Herausforderung, welche das Personal mit Bravour meisterte.

Das am stilvoll gedeckten Tisch servierte Menu erfreute Gaumen, Geist und Seele und bewirkte eine heitere Stimmung und angeregte Gespräche. Die Goldfische waren begeistert. Nicht wenige kündigten spontan Interesse an, bei einer Wiederholung gerne wieder dabei zu sein.

Ein Dankeschön an die MGB, welche zum Kaffee den Brantwein offerierte.

Herbert Heldner, Netzmeister



Gruss aus der Küche,
Frissons «Grand vin mousseux Brut»
AOC, 2021

Swiss Lachs in drei Variationen
mit zartem Grün,
Ville de Sierre «Fernand Cina»
AOC, 2022

Forelle sous-vide-gegart auf Polenta,
gehobeltes, mariniertes Gemüse,
Buttermilchsauce, Kräuteröl,
Petite Arvine «Fernand Cina» AOC, 2022

Zander im Kräutermantel,
gebratene Riesenkrevetten,
Belugalinsen, Speckschaum,
Topinambur-Purée,
Heida «Fernand Cina» AOC, 2022

Käse-Carpaccio
mit einem Hauch von Trüffel,
Pinot Noir de Salquenen, AOC, 2021

Cremiges, Gebackenes und Gefrorenes
von Birne und Schokolade,
R'osez «Grand vin mousseux Rosé Sec»
AOC, 2021





Wirtschaft zum Seeli, Bäch



Frühling und im Herbst, findet dieser Anlass statt. Eingeladen wird zu Bowle und Hüppli zum Start der neuen Frühlings-Kreationen auf der Speisekarte.

Der Fischer vom Zürichsee bringt's

Der Fischer Stefan von Freienbach bringt täglich Egli, Hecht und Felchen aus dem Zürichsee. Es ist fast wie in einem romantischen Märchen, kurz vor dem Mittagsservice kommt der Fischer mit seinem Fang der letzten Nacht. Wir servieren Egli, Hecht und Felchen in Butter gebraten oder im Weinteig frittiert. Noch bis April gibt es jeden Donnerstag «Moules et Frites».

Wie eine kleine Oase liegt das Restaurant Seeli an der See- strasse in Bäch. Ein stattliches Riegelhaus (erbaut 1692) beherrscht das Lokal. Die vier Gaststuben darin bilden den elegant-rustikalen Genussrahmen für jeden Anlass – ob für den romantischen Abend zu zweit, den Businesslunch oder die Hochzeitsfeier. Im Sommer dehnt sich der kulinarische Verwöhn-Bereich in den Garten aus, wo man Zürichsee-Luft schnuppert.

Wolfsbarsch Jakobsmuschel, Crevetten und Moules. Im März starten die neuen Saisongerichte mit Bärlauch, Spargel und Frühlings-Morcheln als ideale Begleiter zu Fisch und Krustentieren.

Es gibt Tellergerichte, Menüs und Gerichte zum Teilen. Auch die Weinkarte besticht durch ausgesuchte Spezialitäten von Spitzenwinzern und Newcomern aus der aufstrebenden Weinregion Zürichsee.

Das Seeli Team freut sich auf Ihren Besuch.

Carmen Thommen & Markus Karle

Restaurant Seeli
Seestrasse 189, 8806 Bäch
www.seeli-bäch.ch
Tel. 044 784 03 00

Fisch ist unsere Passion

Hecht, Egli, Felchen, Swiss Alpine Lachs und Gotthard Zander sind die Fische im «CH-Fischmenü». Das Menü ist der Klassiker neben dem «Menü Seeli» mit

Frühlings-Apéro Event exklusiv für Newsletter Abonnenten

Bereits im 2. Jahr und es ist schon fast Tradition; die Newsletter-Abonnenten vom Seeli sind herzlich eingeladen zum Apéro-Event. Zweimal im Jahr, im



Anzeige

SEVEN SEALS
THE CLASSIC LINE
MULTI AWARD WINNING SINGLE MALTS

NEW LOOK,
SAME WINNING
TASTE

7SEALSWHISKY.COM



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 28. Januar 2023

Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Von Heidi und Fabrice Bischoff wurden wir herzlich zum Netztreffen in Schaffhausen empfangen. Wir waren froh, dass uns die «Wirtschaft zum Frieden» vor dem kalten Januarwind auf dem Herrenacker Schutz bot. Den Apéro genossen wir im Erdgeschoss. Anschliessend betraten wir die warme, gemütliche Gaststube im ersten Stock. In diesen altherwürdigen Räumen fühlt man sich sofort wohl.

Ein Blick auf die Menu-Karte zeigte, dass wieder besondere Gerichte auf uns warteten. Fabrice wollte uns diesmal ohne einheimischen Fisch verwöhnen. Nach den Crevetten in einer Bouillon mit Lauch, servierte uns Heidi den Skrei an einer Sauce Provençale. Der Skrei, ein norwegischer Winterkabeljau, war auf den Punkt genau gegart. Dafür erhielt Fabrice vom Vize-Netzmeister, Marcel Holenstein, ein besonderes Lob! Dem

konnten wir uns nur anschliessen! Nach einem erfrischenden Dessert fand das Netztreffen seinen Abschluss.

Willi Keller, Netzmeister



Geräucherter Lachs
auf Beluga Linsen-Salat

Bouillon mit Lauch und Crevetten

Skrei an Sauce Provençale,
Gerstotto, Gemüse

Hausgemachte Birnen-Tarte,
Schokoladen-Eis

Der wohl zarteste Blattspinat der Schweiz

Beim Spinat gilt wie beim Fisch: Umso frischer, desto besser. Deshalb ist der Blattspinat von Ditzler innerhalb von vier bis sechs Stunden nach der Ernte bereits schockgefroren. Dadurch behält er Vitamine und Nährstoffe, die von Natur aus in ihm stecken. Kein anderes Gemüse wird in der Schweiz so häufig tiefgekühlt gekauft wie Spinat. Die Convenience wird von Gastronomen und Küchenchefs geschätzt, denn die grünen Würfel können umgehend eingesetzt werden und lassen sich gut dosieren – rein in die Pfanne, umrühren, fertig. Durch die Verwendung von Ditzler-Tiefkühlspinat minimieren Gastronomen und Küchenchefs ihren Foodwaste und sparen somit auch Ressourcen.

Während 15 Wochen pro Jahr verarbeitet Ditzler Spinat, pro Tag sind das bis zu 100 Tonnen Blatt- und 50 Tonnen Hackspinat, die geerntet und am gleichen Tag schockgefroren werden. Geerntet wird dreimal pro Jahr.

Was macht den Ditzler-Blattspinat jetzt so besonders? Der extrazarte Frühlingsspinat wird bei der Ernte sorgfältig kurzgeschnitten und hat somit einen minimalen Stielanteil. Dafür steht Ditzler mit ihrem Qualitätssiegel «Ditzler Qualität seit 1925». Qualität, die man eben einfach schmeckt.

Louis Ditzler AG, 4313 Möhlin
www.ditzler.ch





Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 28. Januar 2023

Speiserestaurant Adler, Oberriet

Mit rund 50 Teilnehmern war das Netztreffen ausgebucht. Melanie und Daniel Wildhaber und ihr Team hoben ihre ausgezeichnete Fischküche auf ein noch höheres Niveau. Schon beim Apéro zeigte sich die Handwerkskunst der Küchenbrigade: Mousse vom Swiss Lachs auf Blinis, Thonroulade im Polarbrot, Rauchlachs-Toasttümchen, gefüllte Mini-Brötchen und ein Shrimps-Cocktail im Glas.



Das Adler-Team mit Fischlieferant Beda Bianchi

Das anschliessende Menu in vier Gängen wusste zu überzeugen.

Das freundliche Serviceteam trug schön angerichtete Teller auf. Alles war sehr schmackhaft und auf den Punkt gegart. Vom Hauptgang wurde grosszügig nachgeschöpft.

Ein herzliches Dankeschön an das ganze Adler-Team!

Markus Krüger, Netzmeister



Fisch-Tomaten-Essenz,
Zanderteigtaschen, Flusskrebse,
Pak Choi

Jakobsmuschel, Riesencrevette,
mediterrane Sauce,
Kartoffeltümchen

Forelle, Saibling, Kräutersesam,
Noilly Prat, Safran, Erbsenpurée,
Riesenmorchel, Gemüsevariation

Dessertsymphonie, Himbeeren

Anerkannt, Schön, Langlebig

Küchenmaschinen, die in Gastronomiebetrieben eingesetzt werden, sollten zuverlässig arbeiten und die Nahrungsmittel so schonend und effizient wie möglich verarbeiten.

Wir glauben an unsere Produkte und wir glauben an Qualität «Made in Switzerland», betont Martin Oesterle, Vertriebsleiter des Schweizer Gastromaschinenherstellers Rotor Lips AG aus Uetendorf.

Aus Edelstahl, Chrom oder aus Guss-eisen in modernem Design gefertigt, ist die Produktpalette der Gastromaschinen aus dem Hause Rotor Lips breit gefächert und in praktisch allen Gastrobereichen zu Hause: Die Geräte helfen u.a. beim Mixen, beim Entsaften oder

Gastrobetrieben ausgelegt. Falls jedoch etwas nicht mehr funktionieren sollte, können wir die Maschinen reparieren. Ein Netz von Servicemitarbeitern deckt das gesamte Schweizer-Gebiet ab. Vor allem grössere Maschinen, die nur schlecht oder gar nicht versendet werden können, können wir schnell und unkompliziert direkt vor Ort reparieren. Das sorgt für eine erfreulich kurze Ausfallzeit im Gastrobetrieb. Der nächste Restaurantbesuch ist also gesichert.

Solide, zuverlässig und anerkannt leistungsstark: typisch Rotor Lips, typisch «Made in Switzerland!»

PROFIMIXER
Mixer für den gewerblichen Einsatz

GK950 mit zusätzlichem Touch-Display
GK910 nur mit Drehknopf

Hochwertige Bechervarianten bis 4 L
und austauschbare Messerköpfe.

Swiss Made **ROTOR**

Schneiden von Obst und Gemüse, beim Pürieren, sie kneten Teig oder vakuumieren. Neben der Vielseitigkeit fällt die Robustheit der Gastrogereäte auf, die die Nutzer sehr schätzen. Unsere Maschinen sind auf die intensive Nutzung in den

www.rotorlips.swiss



Fisch des Jahres 2023: Der Hecht

Jedes Jahr wählt der Schweizerische Fischereiverband eine Fischart zum Fisch des Jahres. Dieses Jahr ist mit dem Hecht einer der absoluten Lieblingsfische der Hobbyfischer an der Reihe. «Petri-Heil»-Chefredaktor Nils Anderson stellt Ihnen den interessanten Raubfisch vor.

Für uns Fischer und Fischerinnen ist der Hecht einer der spannendsten und dankbarsten Fische überhaupt. Er kann riesig werden, bis zu 140 cm lang und 20 Kilo schwer, es gibt ihn fast in jedem See und Weiher im Schweizer Mittelland in guten Beständen und er lässt sich bestens mit allen möglichen Kunstködern fangen, indem man diese auswirft und ihnen mit Bewegungen über die Rute und



Der Autor mit einem etwa 70 Zentimeter langen Hecht; perfekt für die Küche

Einkurbeln der Schnur Leben einhaucht. Oft genug steht am Beginn einer lebenslangen Fischerlaufbahn der Fang eines Hechtes; diese Zähne, diese Kraft und einfach die schiere Grösse; was für ein Prachtstier! Das ist schon was anderes als ein Egli oder eine Schwale. Die magische Marke liegt beim Hecht bei einem Meter Länge. Wer gezielt auf solche Fische fischt, knüpft der scharfen Zähne wegen einen dünnen Stahldraht zwischen Schnur und Köder, nimmt eine Angelschnur von 15 Kilo Tragkraft und hat oft gegen die hundert Köder im Arsenal; gefertigt aus allen erdenklichen Materialien: Von Holz, über Metall und Gummi bis hin zu Federn. Einen schönen Hecht fängt man damit früher oder später fast automatisch, denn Hechte wachsen schnell. Bereits nach vier Jahren kann er 60 Zentimeter und länger sein und damit schon einen richtig schönen Fang bedeuten.

Perfekt für Fischknusperli

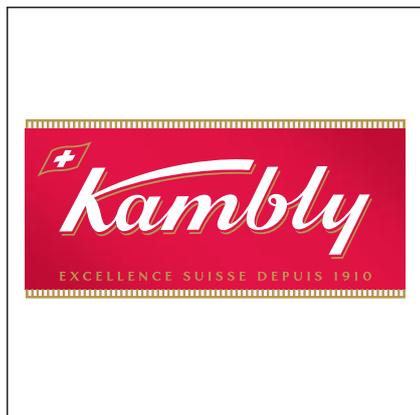
Nun geht's beim Fischen ja nicht nur ums Fangen, sondern auch ums Verwerten. Und das ist gar nicht so einfach, denn der Hecht hat viele Gräten. Um ein Hechtfilet perfekt grätenfrei hinzubekommen, braucht es nicht nur Erfahrung, sondern auch Zeit. Das dürfte auch der Grund sein, warum der Hecht in der Gastronomie keinen so hohen Stellenwert wie etwa Egli oder Zander genießt. Sein mageres Fleisch ist auch nicht für jede Zubereitungsart geeignet. Perfekt finde ich ihn als Fischknusperli; zuerst im Mehl, dann im Ei und schliesslich im Paniermehl gewendet und dann in Butter ausgebacken. Wer den Hecht lieber am Stück auf dem Tisch haben will, dem empfehle ich das Hechtrezept nach «Arenenberger Art» im legendären Kochbuch «Ähti Schwiizer Chuchi» von Marianne Kaltenbach.

Nils Anderson, Chefredaktor



Der Hecht ziert das aktuelle Titelbild der Fischerei-Zeitschrift «Petri-Heil».

Anzeige





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 28. Januar 2023

«IOANNIS Restaurant», Zürich



Geräucherter Schwertfisch,
Oktopus,
griechischer Joghurt mit Dill

Marinierter Black-Cod (Kabeljau),
griechisches Kräuter-Risotto,
Ioannis-Fischsuppe

Rose Dorade vom Holzkohlegrill
(aus Nordgriechenland),
Randenpurée

Vanillemousse mit Baklava,
Friedises

Es war das erste Netztreffen beim Griechen seit der Tafelübergabe im letzten Jahr.

Den immer herzlichen Empfang mit dem grandiosen Apéro-Häppchen verdankte Irene bei Ioannis und die griechischen Weine bei Stefanos Sfakidis von «Greek Gourmet».

Ioannis informierte über die angebotenen griechischen Weine.

Die Rose Dorade vom Holzkohlegrill war herausragend. Ebenso der Service unter Eleni mit Panos, Panos und Panos.

Am Schluss wurde wieder mit fliegenden Servietten gefeiert und Ioannis brachte mir anlässlich meines Geburtstages noch ein extra Tortenstück mit Vulkan.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Treffen.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Netztreffen Netz 10, Luzern am 28. Januar 2023

Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil

Mit Daniela & Denny Bergemann-Kunz starteten wir das Netztreffen-Jahr 2023 mit einem Gourmet-Anlass. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die treuen Teilnehmer dieser Anlässe, die zum Teil von sehr weit her anreisten. Das Servicepersonal war wie immer kompetent und sympathisch. Die Stimmung war freundschaftlich, der Abend ein voller Erfolg ganz im Stil der Tafelgesellschaft. Vom reichhaltigen Apéro bis zum Dessert war es wiederum eine Gaumen-Freude. Daniela ist stets bemüht, die Gäste in ihrem Restaurant zu verwöhnen, sympathisch wie immer. Der obligate Fisch-Ruf, wurde mit Bravour von Silvia Odermatt und dem Netzmeister durchgeführt. In Obwalden gibt es mit dem Zollhaus

einen Geniesser-Treffpunkt für die feine Fischküche. Denny versteht es, den Fisch als Gaumenfreude zu präsentieren. Die Gastfreundschaft, wird im Hotel Restaurant Zollhaus hochgehalten. Wir haben den familiären Abend sehr genossen. Ein Besuch im Zollhaus ist immer eine kulinarische Reise wert.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Vorbereitung zum Fischruf

Wintersalat mit Zollhausdressing,
Granatäpfel, gehobelter Pecorino,
hausgebeizter Lachs

Safran-Schaumsuppe,
gedämpfte Egli-Roulade

Steinbutt-Filet im Zollhaus-
Knuspermantel, Tartarsauce,
Spinat-Pinienküchlein,
Champagnerrisotto

Dunkles und helles Schokoladenmousse,
Glühweinbeeren,
Joghurtglace



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 11. Februar 2023

Hotel Bären, Twann am Bielersee



Carpaccio vom Thunfisch,
Sesamöl, Ingwer
Gemüse-Brunoise, frischer Koriander

Jakobsmuscheln vom Grill,
Zitronenbutter,
Schwarzer Venere-Reis

Bielersee Krebsuppe
mit Cognac, Knoblauch-Croûtons

Sautierte Lachsfilets, Safransauce,
Gemüse, Gaichter Kartoffeln im Brik-Teig

Schokoladen-Schaumgefrorenes,
Passionsfrucht-Coulis

Les absents ont tort!
Ein perfektes Goldfischmenu zum Start in das Netztreffenjahr 2023 in unserem Netz 05, wurde uns im «Bären Twann» kredenzt. Nur acht Goldfische haben an diesem frühlingshaften Samstag den Weg in den Bären gefunden. Bereits das für den Vorabend organisierte Treberwurst-Essen musste wegen Mangel an Teilnehmern abgesagt werden.

Weder die Gastgeber, noch wir Goldfische haben uns dadurch beeinflussen lassen. Die Speisefolge und deren Zubereitung waren hervorragend, der Service toll und freundlich. Wir genossen dieses Zusammensein im kleinen Kreis.

Aus dem NM-Gästebuch:
«Wir drei Berner fühlten uns hier sehr gut, danke! Madeleine, Bert, Dori».
Merci Dir Marc und Deiner Equipe.

Daniel Karrer, Netzmeister



Küchencrew mit
Marc Aeschlimann (rechts)

Rezept: Lachs-Spaghetti al Cartoccio

Zubereitung

4 Bogen Backpapier auf 30x45 cm zuschneiden. Sojasauce, Crème fraîche, Zitronenschale und die Hälfte der Kräuter in einer kleinen Schüssel verrühren. Spaghetti nur 5 Minuten im Salzwasser kochen - sie werden im Ofen fertig gegart. Spaghetti abgiessen, 100 ml Kochwasser auffangen.

Spaghetti und gefrorene Erbsen mit dem aufgefangenen Kochwasser und der Crème fraîche Mischung in einer grossen Pfanne verrühren. Spaghetti auf die vier Bogen Backpapier verteilen, Lachsfilets auf die Nudeln legen, mit den restlichen Kräutern bestreuen und fest in das Backpapier einwickeln, so dass kein Dampf entweichen kann. Die Päckchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 12 Minuten garen. Sofort servieren und die Spaghetti-Lachs-Päckchen am Tisch öffnen.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Lachsfilets ohne Haut (600 g)
- 300 g Spaghetti
- 100 g Crème fraîche
- 25 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 250 g gefrorene Erbsen
- 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- Abgeriebene Schale von einer Zitrone



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 11. Februar 2023

Restaurant Blume, St.Gallen

Das erste Netztreffen im neuen Jahr, bei Ali und Rosa Koltan in der Blume, war schon bald komplett ausgebucht. Unsere Gastgeber empfangen uns mit einem reichhaltigen Apéro. Ganz herzlichen Dank. Nach der Begrüssung durch Netzmeister Marcello Gentina, wurde das wie immer wunderschön angerichtete Menu aufgetragen. Schon die Vorspeise war für Augen und Gaumen ein Genuss. Darauf folgte eine schmackhafte Riesling-suppe mit Fisch-Tortellini.

Auch der Hauptgang, mit Liebe zubereitet, fand Anklang. Noch vor dem Dessert wurde das Blumen-Team unter der Leitung von Ali und Rosa vorgestellt und durfte von Netzmeister Marcello Gentina sowie der gesamten Gesellschaft den Dank für das feine Essen und die liebevolle Bewirtung entgegennehmen.

Abgeschlossen wurde das Netztreffen mit einem Dessert, das wiederum Augen und Gaumen erfreute.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Gebeiztes Mojito-Lachstatar,
Jakobsmuschel, rote Quinoa,
Rote Beete-Salat, Avocado-Guacamole

Thurgauer-Rieslingsuppe,
Gemüse-Julienne, Fisch-Tortellini

Gebratenes Bodensee-
Zanderfilet, Wirsinggemüse,
Honig-kandierte Kirschtomaten,
Salzkartoffeln,
Krustentierschaum

Hausgemachte Frühlings-Schnitte,
Zitronen-Kräuter-Vinaigrette,
Brombeer-Sorbet

Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 11. Februar 2023

Hotel Restaurant Rössli, Hurden

Unser Einmann-Orchester Chery Degelo umrahmte den ganzen Abend mit passender Musik. Seit letzten Herbst ist Eva Weinmann Geschäftsführerin im Rössli. Ihren Augen entgeht nichts, sie zaudert auch nicht, überall auszuhelfen wo es nötig ist, und ihre Freundlichkeit ist einmalig. Von ihrem Angebot «DZ mit Frühstück für CHF 100» haben mehr als 20 Personen Gebrauch gemacht.

Küchenchef Marcus Wieduwilt verwöhnte uns mit einem reichhaltigen

Apéro in der «alten Rösslistube», und auch der Saibling und der Zander erfreuten Auge und Gaumen, serviert im Seepavillon, wo es auch für ein Tänzchen genügend Platz hatte. Die Hälfte der Gäste entschied sich zum Dessert für Käse anstatt der Toblerone-Mousse.

Die übernachtenden Goldfische sassen noch länger gemütlich beisammen.

Vreng und Pedro Gruber-Meier,
Netzmeisterin und Vize-Netzmeister



Duo vom Brüggli Saibling (Tatar und
gebeiztes Filet),
Kräutersauerrahm, knuspriger
Pumpernickel

Fisch-Consommé mit Staudensellerie,
Tomate concassée, Hecht

Zanderfilet auf Erbsen-Minzpurée,
zweierlei von der Karotte, Safranschaum,
geröstete Cashewnüsse

Helle und dunkle Toblerone-Mousse,
Tonkabohnen-Vanillesauce

Kleiner Käseteller, Trauben, Nüsse,
Feigensenf



Christine Feusi mit den ehemaligen langjährigen Pächtern M. & U. Serra



Wer holt sich den Sieg bei «gusto23»?

Am 30. März findet das Finale der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2./3. Lehrjahr in Baden statt. Wer tritt die Nachfolge von Fynn Thielen (Sieger «gusto22») an? Via Live-Stream

können Sie am 31. März die grosse Show mit Siegerehrung in Montreux mitverfolgen. Die folgenden neun Jungtalente kochen in diesem Jahr um den Sieg:



Michelle Beganovic (18), 2. Lehrjahr
Kantonsspital Olten, Olten

Heavy Metal oder Jodel? «Mit Heavy Metal lässt sich besser kochen.»
Saucier oder Pâtissier? «Die Pâtisserie habe ich schon immer bewundert. Ich arbeite gerne präzise und lasse gleichzeitig meiner Kreativität freien Lauf.»
Ketchup oder Mayo? «Ich könnte alles mit Mayonnaise essen.»
Meer oder Berge? «Ich liebe den Geruch des Meeres und den Klang der Wellen.»
Küche putzen oder Lager aufräumen? «Bei mir muss es in der Küche immer glänzen!»



Cesar Luis Sanchez (18), 3. Lehrjahr
Zieglerküche Stadt Bern, Bern

Gemüse oder Früchte? «Früchte haben interessantere Aromen und lassen sich einfacher roh essen.»
Selber kochen oder bekochen lassen? «Ich koche auch in der Freizeit sehr gerne, um Neues auszuprobieren und nach meinem Geschmack abzuschmecken.»
Ketchup oder Mayo? «Ich nehme zu fast allem Ketchup. Ausser zu guten Pommes.»
Saucier oder Pâtissier? «Ganz klar Saucier. Mich fasziniert, wie man ein Produkt mit verschiedenen Temperaturen verändern kann.»
Party oder Erholung? «Ich stehe auf Erholung und bin kein Partymensch.»



Aisha Kelesoglou (18), 2. Lehrjahr
Gesundheitszentrum für das Alter
Bürgerasyl-Pfrundhaus, Zürich

Meer oder Berge? «Ich bin auf einer Insel aufgewachsen und ein Wasser-Mensch!»
Küche putzen oder Lager aufräumen? «Ich mag es, die Küche zu putzen, bis sie picobello ist.»
Kaffee oder Tee? «Viel lieber ein Redbull am Morgen für die Energie.»
Ketchup oder Mayo? «Am besten zusammengemischt zur Cocktailsauce.»
Nordamerika oder Asien? «Wegen der Vielfalt in Kultur und Küche: Asien.»



Silvan Schuler (17), 2. Lehrjahr
Casino Bern, Bern

Küche putzen oder Lager aufräumen? «Das Lager im Casino ist riesig. Dann putze ich lieber die Küche.»
Meer oder Berge? «In den Bergen fühle ich mich «wie dihome ide Innerschwyz!»»
Saucier oder Pâtissier? «Für Pâtisserie habe ich kein sehr gutes Feingefühl.»
Selber kochen oder bekochen lassen? «Wenn ich selber koche, kann ich nach meinem Belieben abschmecken.»
Ketchup oder Mayo? «Die einzige richtige Antwort: Ketchup!»



Angela Künzler (17), 2. Lehrjahr
Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg

Stockholm oder Barcelona? «Die Nordische Küche soll es in sich haben.»
Chips oder Schoko? «Salziges ziehe ich Süssem vor.»
Kaffee oder Tee? «Damit ich nach zehn Minuten Fussweg spätestens im Lehrbetrieb wach bin, trinke ich morgens gerne Kaffee.»
Küche putzen oder Lager aufräumen? «Aufräumen, ich habe gerne Ordnung.»
Selber kochen oder bekochen lassen? «Ich probiere gerne Neues aus und habe Freude, wenn es anderen schmeckt.»



Maxine Tobler (17), 2. Lehrjahr
Park Hyatt, Zürich

Kaffee oder Tee? «Kaffee gibt den perfekten Energie-Boost.»
Saucier oder Pâtissier? «Süsses versüsst das Leben»
Heavy Metal oder Jodel? «Jodel, weil es mich an das Aufwache zuhause in den Bergen erinnert.»
Meer oder Berge? «Ich bin für alle Ferien zu haben.»
Gemüse oder Früchte? «An apple a day keeps the doctor away.»



Dominique Müller (17), 2. Lehrjahr
Hotel Eden Spiez, Spiez

Ketchup oder Mayo? «Am liebsten mag ich Curry-Sauce.»
Küche putzen oder Lager aufräumen? «Mit der richtigen Musik und einem coolen Team macht auch das Putzen der Küche Spass.»
Wasser oder Berge? «Am Wasser kann ich mich am besten erholen. Und das Essen ist immer fabelhaft.»
Selber kochen oder bekochen lassen? «In der Freizeit lasse ich mich lieber bekochen. Ich verbringe schon genügend Zeit mit Kochen.»
Saucier oder Pâtissier? «Ich liebe das genaue und kreative Arbeiten in der Pâtisserie.»



Juliana Weingart (19), 2. Lehrjahr
Senevita Wydenpark, Studen

Stockholm oder Barcelona? «Mit dem Klima im Norden komme ich besser zurecht.»
Ketchup oder Mayo? «Ich kann mich mit «nur» Mayonnaise nicht richtig anfreunden. Wenn, dann in einer Sauce verarbeitet.»
Kaffee oder Tee? «Ich liebe Tee, auch morgens.»
Küche putzen oder Lager aufräumen? «Ich putze allgemein lieber, da sieht man schneller ein Ergebnis.»
Heavy Metal oder Jodel? «Beides nicht wirklich meins. Aber mein Chef hört sehr gerne Jodel und ich damit mittlerweile auch zwischendurch.»



Matthias Rösch (18), 3. Lehrjahr
Spital Emmental, Burgdorf

Stockholm oder Barcelona? «Ich bin grosser Fan des FC Barcelona!»
Party oder Erholung? «Wenn ich «gusto23» gewinne, gibts eine fette Party mit allen Freunden. Erholen kann ich mich dann später mal.»
Saucier oder Pâtissier? «Ich hasse es, klebrige Hände zu haben. Daher: Saucier!»
Nordamerika oder Asien? «Ich möchte unbedingt einmal den American Lifestyle erleben.»
Chips oder Schokolade? «Schokolade macht mich glücklich und froh.»

Alle Informationen
zum Finale und
Live-Stream:





Rencontre de filet, filet 04, Fribourg/Freiburg, 18 février 2023

Restaurant des Bains, Avenches

Une journée radieuse et la découverte d'un magnifique buffet d'entrées de 15 poissons du lac de Morat fut un vrai régal pour nos papilles.



Johann Stauffacher et Ilan Page, pêcheur professionnel, ainsi que toute sa brigade de cuisine ont su nous surprendre avec ce nouveau concept à déguster à volonté. Le plat principal, un Silure du lac de Morat, fut lui servi à table avec une sauce à la bisque d'écrevisses. Quel régal et originalité!

Je profite de ces quelques lignes pour remercier chaleureusement tous les invités présents ainsi que notre Tafelherr, Hansjürg Gugger pour sa présence.

Laetitia Stauffacher et son équipe de service surent également nous servir avec attention et délicatesse. Un grand Merci à tous et au plaisir de tous vous retrouver bientôt.

Christian Dubugnon, maître de filet



Buffet d'entrées

Silure de lac de Morat grillé,
Sauce à la bisque d'écrevisses,
Falafel et Pak Choi

Buffet de desserts

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 18. Februar 2023

Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

Stauben, geniessen, unterhalten: Ein Anlass für Auge, Magen und Gemüt! Dies sind die Worte von Gästen. In schönster Atmosphäre, im Cheminée-Zimmer durften alle 40 Personen einen grandiosen 4-Gänger vom Chefkoch Pascal Mattei und seinem Team geniessen. Die schönen, akkurat angerichteten Teller wurden uns von einem sehr freundlichen Servicepersonal serviert. Der Geschichte des «drei Sternen», erzählt von Ernst Müller, haben alle sehr gespannt zugehört. Auch ich



durfte Gäste aus dem Netz Basel und Schaffhausen begrüßen. Ganz besonders unser jüngstes Mitglied Amanda mit Raphael, sie haben gleich mehrere Gäste mitgenommen. Ganz ungezwungen zeigt uns die Jugend, wie es geht, neue Mitglieder zu werben. Bravo!

Vielen Dank liebe Elisabeth und Ernst für Eure Gastfreundschaft und viele schöne Momente in Eurem schmucken Haus.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Avocado-Tatar,
Mango-Vinaigrette,
gebackene Scampis

Seeteufel-Medaillons
im Olivensud,
Spinat-Ravioli

Gegrilltes Heilbutt-Filet,
Hummer-Sauce, Zucchini-purée,
Vernaccia-Risotto

Weisse Toblerone-Mousse,
Blutorangen-Sorbet



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 18. Februar 2023

Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Das erste Netztreffen im neuen Jahr fand im bekannten Bad Eptingen statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich. Uns wurde ein gaumen-kitzelndes aber auch optisch hervorragendes 4-Gang-Menü serviert, das keine Zweifel hinterliess, dass diese Crew ihr Handwerk seit letztem Jahr nicht verlernt hat. Der Wintersalat mit

der Lachsforelle, das Hummersüppchen wie auch der Zander waren hervorragend zubereitet. Das Dessert hat gewisse Gäste dazu bewogen, sich ein zweites zu genehmigen. Nach der Verdankung der Crew liessen wir den Nachmittag gemütlich ausklingen.

Dominique Brändle, Netzmeister



Wintersalat, Lamellen von mariniertes Brüggl-Lachsforelle, Zitrusfrüchte, Blutorange-Gel, Kräutercreme

Schaum-Süppchen von kanadischem Atlantikhummer, Cognac Crevetten-Fenchelragout

Gebratener Zander vom Lago Maggiore, Champagnerschaum, Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln

Ananas-Carpaccio, Passionsfruchtsirup, Kokosglace



SFC Gastro AG

Gastromöbel - Gastroküchen - Schattensysteme - Gartenmöbel

Als SFC Gastro AG gestalten wir die Gastronomie in der Schweiz neu. Mit 1000m² einmaligem Showroom in der Prodega Basel unterstützen wir unsere Gastronomen-Kollegen mit ihren Bedürfnissen. Nebst modernen Interieur- und Outdoormöbeln bieten wir auch sämtliche Gastrogeräte

an. Gerne übernehmen wir auch die Gesamtplanung für sämtliche Bereiche der Gastronomie mit unserem holländischen Partner Kaja sowie mehreren Küchenherstellern aus Italien, unter anderem Olis, Ilsa, Desco, IFI, OEM, Tecnosteel, Dühr und weiteren. Wir sind in der Lage mit eigenem Fachpersonal Installationen

fachgerecht und zeitlich durchzuführen und bei Anfragen schnell zu reagieren. Auf das gesamte Gastronomie-Geräte-Sortiment gewähren wir 2 Jahre Garantie. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von unserem Sortiment und der Auswahl an qualitativ hochstehenden Produkten mit fairen Preisen.



SFC Gastro

Gastromöbel Grossküchen Gartenmöbel Wintergärten
www.sfcgastro.ch / info@sfcgastro.ch / 061 311 04 64



Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 24. Februar 2023

Hotel Eden, Spiez

Mein erstes Netztreffen als neue Netzmeisterin begeisterte viele zufriedene Gäste aus der Region. Passend zum Fischmarkt, begrüßte ich mit Patrick Jäger, dem Gastgeber, unsere Gäste mit einem Glas Perrier-Jouët Belle Époque. Erlebnis und Action erwartete die Gaumenfreunde. Mit Schwung sabrierte Patrick den Champagner, die schwarzen Perlen des Goldfisch-Partners «Oona Caviar» glänzten um die Wette und an den Ständen wurde grilliert, tranchiert ja sogar flambiert. Torbato, Calafuria oder Vin Santo? Die ausgezeichnet abgestimmte Weinpalette, charmant durch Helena von «Bindella» präsentiert, gesellte sich harmonisch vom Fischschmaus bis zum Dessert und Käse. Merci für den gelungenen Abend!

Barbara Martin, Netzmeisterin a.i.



Das Debüt der neuen Netzmeisterin im Netz 07 wurde auch von Patrick Jäger gewürdigt und verdankt



Oona Caviar

Lostallo-Lachs, Senfsauce

Crevetten-Cocktail, Austern

Grillierter Bärenkrebs, Mango-Chutney

Crevetten, Weisswein-Risotto

Geflämte Jakobsmuschel, Zitronen-Couscous

Dessertbuffet, Käsewagen



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

TOUCHE D'HERBES

THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST 1999
mistercool.ch

Mister Cool - Ihr kreativer Glaceproduzent.



AlpenZander – optimales Tierwohl

Als wir vor gut sieben Jahren SWIFISH gründeten, war etwas klar: wir werden dem Zander so weit wie möglich das Ausleben seines artspezifischen Verhaltens ermöglichen. Die Welttierschutzgesellschaft nennt das die 5. Freiheit des Tierwohls.

So hat der Zander ein eindrückliches Paarungsverhalten – ähnlich dem der Hirsche: Das Männchen sucht sich ein Nest und brüllt (!), das Weibchen tanzt, sobald es sich reif fühlt, mit dem Partner ihrer Wahl und legt ihre Eier in sein Nest ab. Er befruchtet diese und verteidigt das Nest dann gegen eventuelle Räuber.

Wir bei SWIFISH ermöglichen dieses Paarungsritual – im Gegensatz zur sonst gängigen Methode der künstlichen Befruchtung mit Abstreifen der Weibchen nach deren Hormonbehandlung und dem Absaugen des Spermas beim Männchen.

Was erreichen wir damit? Unsere Zander können ihr ganz natürliches Paarungsverhalten ausleben – und der Nachwuchs hat eine entsprechend bemerkenswert gute Qualität!

Wir hoffen, dass diese Art der Reproduktion Schule macht – bislang sind wir allerdings in der professionellen Aquakultur damit weltweit die Einzigen...

Kurz: Unsere AlpenZander stammen nicht aus der Retorte – sondern sind das Ergebnis eines achtsamen Umgangs mit der Natur.



Georg O. Herriger
Initiant und VR-Präsident
SWIFISH/AlpenZander
www.alpenzander.ch

AlpenZander – 100% Schweiz

Auf natürliche Art, ohne Hormone und ohne Manipulation gezeugt, aufgewachsen in einer topmodernen, umweltschonenden Indoor-Anlage, betreut durch ein hochprofessionelles Team, gehältert in frischem Bergquellwasser der Walliser Schreendbachquelle, sorgfältig selektioniert von Hand verarbeitet und zuverlässig geliefert – das ist unser AlpenZander.



Der Goldfisch-Chat

Hansjürg Gugger im Interview mit:
Familie Duss, Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach



Roger:
**50 Jahre Goldfischzugehörigkeit!
Was löst das für Emotionen aus? Das ist länger als ein Arbeitsleben.**
50 Jahre sind Erinnerungen an all die Netztreffen der Grossfamilie Goldfisch. Schöne Erinnerungen an all die, die nicht mehr unter uns sind und Vorfreude auf die, die wieder dabei sind.

Esther:
Was hat Euch die Goldfisch-Zugehörigkeit gebracht und könnt Ihr die TGzGF-Gastronomen weiterempfehlen?
Es ist für alle fischliebenden Gastronomen eine Bereicherung. Man vertieft sich viel intensiver in das Thema Fisch und freut sich stets, etwas Neues zu wagen.

Steven:
Welches ist Dein Lieblingsfisch, Dein Lieblingsgericht oder Deine bevorzugte Zubereitungsart?
Am liebsten mag ich Fisch grundsätzlich in den Ferien, wenn er am gleichen Tag

aus dem Meer gezogen wird und frisch verarbeitet wird. Lieblingsfisch ist schwer zu sagen, aber wenn ich mich entscheiden müsste, wäre es die Forelle. Und zwar frisch aus dem Vivier und à la meunière zubereitet.

Roger:
In welcher Jahreszeit kochst Du am liebsten und gibt es ein bevorzugtes Gericht, auf welches Du Dich jeweils besonders freust?
Jede Jahreszeit ist einzigartig, Januar bis April speziell der Skrey, im Sommer die Fangsaison vom Sokey Wildlachs, welchen wir selber marinieren und räuchern.

Esther:
Was gibt es für News vom Hirsernbad und worauf können sich die Gäste freuen?
Die junge Generation Steven und Angela und Tochter Rahel sind grosse Fischliebhaber. Die Ära Fisch wird weiterzelebriert und wir konzentrieren uns auf nachhaltig gefangenen Fisch oder Fisch aus nachhaltiger Zucht.

Steven:
Welches Gericht ist bei Euch aktuell sehr beliebt und sind Storytelling, die Produzenten und die Herkunft der Lebensmittel, ein grosses Thema?
Unsere Gäste schätzen traditionelle und gutbürgerliche Küche. Wir verarbeiten ganze Tiere aus der Region, welche von unserem Kundenmetzger geschlachtet und zerteilt werden. Daraus kochen wir Gerichte wie z.B. Suure Mocke, Fleischvögel, Gulasch, Dauerwürste, Braten etc., welche bei den Gästen Erinnerungen wecken. Gerne baue ich in Menüs auch etwas unbekanntere Stücke ein, um diese den Gästen näher zu bringen.

Roger, Esther, Steven, ich danke Euch
vielmals für das Interview.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister





Die Kretzer sind zurück – Auferstehung einer echten Delikatesse

Kretzer waren einst eine der beliebtesten Fisch-Delikatessen auf heimischen Tellern. Die Überfischung und die sinkende Fangquote haben dazu geführt, dass diese Spezialität aus vielen Speisekarten verschwunden ist. Doch jetzt gibt es eine erfreuliche Nachricht: Die Kretzer sind zurück!

Der traurige Rückgang der Egli-Erträge am Bodensee – von 1291 Tonnen im Jahr 1986 zu mageren 27 Tonnen Egli heute – hat den erfolgreichen Thurgauer Gastronomen Erich Meier (Mitglied der **Tafelgesellschaft**) motiviert, einen Weg zu finden, um den geschätzten Gästen seines Gasthofs Schiff in Mammern endlich wieder hochwertige Kretzer aus der Region anzubieten.

Zusammen mit den innovativen Fischzüchtern von Localfish und nach intensivem Tüfteln konnte dieses Projekt erfolgreich umgesetzt werden. Die Egli kommen frisch aus den Aquakultur-Bekken Bischofszell und Bern und nicht, wie ein sehr hoher Prozentsatz der Fische, aus fernen Ländern. Mit dem revolutionären, nachhaltigen Premium-Zuchtsatz von Localfish können die Gastronomen endlich wieder Kretzer aus der Region für die Region anbieten.

Der Erfolg dieses Projekts wird durch die hohe Qualität der Kretzer belegt. Der Fisch wird ohne Beifang im Futter und ohne Zusatz von Antibiotika gezüchtet. Das Tierwohl ist den Machern bei Localfish enorm wichtig.

Die Fische werden auf Bestellung vorbereitet und erst Minuten vor der Abholung aus dem Wasser geholt. Somit hat man als Gastronom die Garantie, dass es sich bei den Localfish-Kretzern um frischesten Fisch handelt. Das Feedback der Kunden ist denn auch durchweg positiv. Und die Bestellmengen lassen darauf schliessen, dass die Kretzer gerade ein echtes Revival erleben.

Eine lustige Anekdote belegt die Qualitätsgarantie und Konsistenz des neuartigen Clean-Fish-Zuchtkonzepts von Localfish. Ein Kunde stellte erstaunt fest, dass die Kretzer von Localfish «zu identisch» seien und er einen derartigen



Gleichheit-Standard bei Fischen noch nie gesehen habe. In der Tat: Die Fische von Localfish sind das ganze Jahr über von gleichbleibend hoher Qualität und saison-unabhängig verfügbar.

Und so stehen die Kretzer seit letztem Frühjahr wieder auf der Speisekarte von Erich Meiers Restaurant Schiff. Die Kunden können es immer noch kaum glauben, dass es diese Delikatesse wieder gibt. Der Erfolg ist entsprechend gross. Erich Meier und sein Team gehen deshalb mit Freude und Zuversicht in die zweite Saison.

Inzwischen haben nicht nur Restaurants, sondern auch Sportfischervereine Interesse an den Kretzern gezeigt. Localfish freut sich über die positive Resonanz und ist stolz darauf, dazu beizutragen, dass eine einst beliebte Delikatesse wieder auf den Schweizer Tellern zu finden ist.

Localfish AG,
Thomas Adler
www.localfish.ch,
info@localfish.ch





Einladung zur 54. Generalversammlung mit Jahresfest/Samstag, 6. Mai 2023

Hotel & Spa Bad Horn****, in Horn

Wir freuen uns sehr, Euch zur 54. Generalversammlung in Horn einladen zu dürfen.

08:30 Uhr Eintreffen der Gäste, Kaffee/Gipfeli, im Foyer OG
(Abgabe Stimm- und Bankettkarte sowie Namensschild)

09:30 Uhr Ansprachen, anschliessend Beginn der 54. Generalversammlung, gemäss beiliegender Traktandenliste

11:30 Uhr Apéro, offeriert

12:30 Uhr Saalöffnung

13:00 Uhr Fischmahl, dazwischen Ehrungen und Verdankungen

16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Kosten Fr. 105.00 für Mitglieder
(Fr. 125.00 für Nicht-Mitglieder)
exklusive Getränke (Wein, Mineral und Kaffee)

Übernachtung Doppelzimmer: Fr. 270.00
Einzelzimmer Fr. 220.00
Zzgl. Tourismusbeitrag Fr. 2.50,
Parkplatz Fr. 7.00/Nacht
Telefon: 071 844 51 51, Mail: info@badhorn.ch/
Vermerk «Goldfisch»
Ab Montag, 20. März 2023 werden die vorreservierten Zimmer wieder freigegeben.

Rahmenprogramm

10:00-11:30 Uhr Schiff-Fahrt mit der M.Y. «Emily»

Kosten Fr. 30.00 pro Person (bei einer Teilnehmerzahl von mind. 30 Personen)
inklusive Getränke an Bord (ohne Alkohol)

Ankündigung Freitag, 5. Mai 2023 Vorabendprogramm mit Rauchfisch-, Käse- und Dessert-Bufferet

Traktanden der 54. Generalversammlung vom Samstag, 6. Mai 2023

1. Feststellen der Beschlussfähigkeit und ordnungsgemässer Einladung
2. Protokoll der Generalversammlung vom 7. Mai 2022
3. Jahresbericht der Vorsteherschaft 2022
4. Jahresrechnung 2022
 - a. Entgegennahme der Jahresrechnung 2022
 - b. Bericht der Rechnungsrevisoren
 - c. Genehmigung der Jahresrechnung und Décharge
5. Décharge der Vorsteherschaft und der Revisoren
6. Mitglieder- und Marketingbeiträge 2024
7. Wahlen
8. Anträge aus dem Kreis der Mitglieder gemäss Art. 9 lit. f der Statuten*)
9. Diverses

Pro Mitgliedschaft können maximal 2 Personen (im gleichen Haushalt lebend) zum Preis von je Fr. 105.00 angemeldet werden. Für Personen ohne Mitgliedschaft Fr. 125.00 pro Person. Stimmberechtigt ist pro Mitgliedschaft nur eine Person. Teilnehmen an der Generalversammlung dürfen alle Personen, unabhängig von Mitgliedschaft und Stimmberechtigung.

Rita Gugger und Andrea Dängeli

Geschäftsstelle und Redaktion
Hauptstrasse 13 · 3303 Zuzwil
079 706 50 19 · 079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch





Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 05 Marianne Haldemann, Mörigen
- Netz 05 Mathieu Tschantre, Mörigen
- Netz 06 Adrian & Susanne Möschberger, Urtenen-Schönbühl
- Netz 07 Ulrike & Thomas Raemy, Einigen
- Netz 08 Thomas Haudrechy, Basel
- Netz 08 Patrick Gättelin, Basel
- Netz 08 Thomas Kneuss, Allschwil
- Netz 08 Tobias Schuler, Basel
- Netz 08 Rosmarie Gloor Litzistorf, Binningen
- Netz 08 Paul Jenni, Basel
- Netz 08 Christoph & Michaela Remund, Rheinfelden
- Netz 09 Tanja Aebli, Rudolfstetten
- Netz 09 Paul Gilliard, Hallwil
- Netz 09 Ursula Siegrist-Hünerfauth, Seengen
- Netz 09 Silvia Salvini, Neerach
- Netz 10 Reiner Werren, Lungern
- Netz 12 Walter & Clara Baltensperger, Zug
- Netz 13 Georges A. & Marlise Pulver, Wallisellen
- Netz 13 Raphael & Daniela Huber, Ottikon b. Kempththal ZH
- Netz 14/18 Andreas & Susan Muffler, Bärenswil
- Netz 14/18 Therese Degoumois-Burkhard, Horgen
- Netz 14/18 Emmanuel & Adia Zürcher, Grüningen
- Netz 14/18 Doris & Heinz Frischknecht, Meilen
- Netz 14/18 Stefan Keller, Altendorf
- Netz 15 Philipp & Sandra Gallo, Dachsen
- Netz 16 Suzanne Minder, Steckborn
- Netz 16 Ursula Hasenfratz, Hagenbuch
- Netz 16 Beatrice Schwitter, Ettenhausen
- Netz 16 Margrit Baumer Leuenberger & Ruedi Leuenberger, Gottmadingen
- Netz 16 Martin Schlögl, Tägerwil
- Netz 16 Bruno & Marlène Muff, Weinfelden
- Netz 17 Marc Trachsler, Appenzell Steinegg AI
- Netz 17 Martin & Edith Reiter, St. Gallen
- Netz 17 Paul & Ursula Gorbach, Eggersriet
- Netz 17 Max Gsell, St. Gallen
- Netz 17 Robert & Lucia Rüegg, Abtwil

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Ursula Siegrist-Hünerfauth, Denise von Moos, Peter Schilling, Viktor Styger, Lotty Almer, Marcel Holenstein, Michael Renner & Brigitta Issler, Rita & Hansjürg Gugger, Mario Bigliotti, Esther Zimmermann, Hanspeter Epprecht & Marina Feer, Iris & Franz Ehrensberger, Hermann Scherrer, Daniel Karrer, Jana Berger & Horst Lotz (Restaurant Chalet Waldgarten), Marcello Gentina, Renza Gissler, Edi Schumacher, Andreas Braschler, Rösli Hersche, Barbara Martin.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt. Wer Ende 2023 die meisten Goldfische erworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Wir trauern um unsere lieben und treuen Mitglieder 🐟

- Béatrice Ritschard, Köniz
- Erich Züllig, Baar
- Hansruedi Jeger, Basel
- Hans-Rudolf Thomann, Seengen
- und um unseren langjährigen und sehr geschätzten Werbepartner und Freund, Geschäftsführer der Dyhrberg AG Peter Hirschi, Zufikon

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

Gönner für den Goldfisch

- Von Herzen danken wir unseren Gönnern:
- Werner & Charlotte Wirth, Weinfelden
 - Silvia Eberhart, Waldkirch SG
 - Hansueli Eichenberger, Beinwil am See
 - Simone Tacheron, Sissach
 - Max Giger, Jona
 - Manni Meier, Spiez
 - Werner Fischer, Sierre VS
 - Martin & Renate Hilti, Schaan
 - Christian Kronauer, Flims Dorf
 - Madeleine & Markus Jäger, Goldach

Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code:

QR-Code Einzahlungsschein:



IBAN-Nummer:

CH56 0900 0000 8002 4225 1

Die Goldfisch-Gastro-Kulinarik- und Wein-Empfehlungen auf unserer Homepage

Gerne publizieren wir zu günstigen Konditionen Spezial-Wochen, besondere Aktivitäten, Aktionen etc. für Betriebe und Werbepartner in unserer Rubrik «Gastro-, Kulinarik- und Wein-Empfehlungen» auf der Frontseite unserer Homepage. Kontaktiert uns und wir finden zusammen die ideale Lösung und Frequenz für Euren Eintrag.





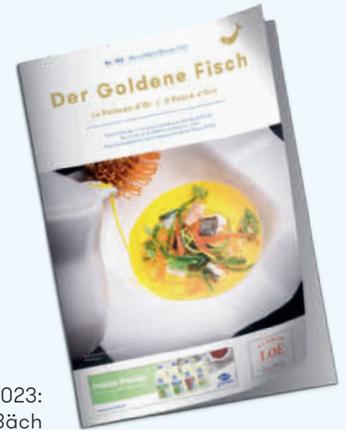
Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Mit Stolz berichten wir, dass Dominique Müller (hier auf dem Bild mit unserem Tafelmeister Hansjürg Gugger), es in den GUSTO-Final 2023 geschafft hat. (Sh. auch unser Bericht über die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende, Seite 22). Dominique lernt ihr Handwerk im unserem Hotel Eden in Spiez, unter der Leitung von Patrick Jäger. Wir drücken die Daumen!



Haben Sie bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Wir sind stolz darauf, freuen uns selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und sind gespannt, wer unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert. Übrigens, liebe Küchenchefs und Chefköche, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf info@goldenerfisch.ch.

Eure Redaktorin Andrea



Cover März 2023:
Wirtschaft zum Seeli, Bäch

Unser Ehrenmitglied, Francis Hadorn (ehemals Gastronom des TG-Betriebs «Chez Francis», Mitholz), wurde an der 100-Jahr-Jubiläumsfeier des Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCCB) zum Ehrenmitglied der Vereinigung ernannt. Er setzte sich auch jahrelang für die Ausbildung neuer Gastronomen ein und hielt dafür regelmässig Vorträge. Wir gratulieren herzlich und danken Francis bei dieser Gelegenheit für sein Engagement in der Schweizer Gastronomie!

Wir werfen die Netze aus

Hast Du Zeit und möchtest Dich ehrenamtlich bei uns engagieren? Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger sucht Unterstützung bei der Akquisition und auch weiterhin zukünftige Netzmeister und Netzmeisterinnen, Vize-Netzmeister und Vize-Netzmeisterinnen.

Für nähere Auskünfte melde Dich unverbindlich bei Hansjürg Gugger oder in der Geschäftsstelle.

Anzeige

RundumFisch AG
Fisch- u. Räuchertechnik




R. Fässler
Muschelbergweg 11
8852 Altendorf
Tel. 055 212 38 28
info@rundumfisch.ch

www.rundumfisch.ch

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität



Lokale Produktion, umweltfreundlich,
antibiotikafrei, stress- & parasitenfrei





Termine (Stand 18.03.2023)



Es können laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse, bei den zuständigen Netzmeistern oder bei der Geschäftsstelle.

Sa, 15.04., Mittag | Netz 07,
Berner Oberland
Barbara Patrizia Martin, Netztreffen
Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten

So, 16.04., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

Sa, 22.04., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis

Sa, 22.04., Mittag | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
Hotel Schiff am See, Murten

So, 23.04., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

Sa 29.04., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn Netztreffen
Daniel Karrer, Netztreffen
Zum Alten Schweizer, Twann

Sa, 29.04., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Blume Baden, Baden

Fr, 05.05., ab 18:00 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, GV-Vorabend-Programm
Hotel & Spa Bad Horn****, Horn

Sa, 06.05., ab 09:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Generalversammlung mit Jahresfest
Hotel & Spa Bad Horn****, Horn

Sa, 13.05., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Jubiläums-Netztreffen
(5-Jahre)
Hotel Restaurant Stadthof, Basel

Mi, 24.05., Abend | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Jubiläums-Netztreffen
(20-Jahre)
Gasthof zur Sonne, Stäfa

Sa, 03.06., 11:30 | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Lilienberg, Ermatingen

Sa, 03.06., 18:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Martin Immenhauser, Netztreffen
Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri

Sa, 03.06., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur Netztreffen
Irene Demuth, Netztreffen
Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Sa, 03.06., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn

Sa, 03.06., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Jubiläums-Netztreffen
(5-Jahre)
Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Sa, 10.06., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Schlössli Sax, Sax

Sa, 17.06., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbüden
Vreni Jost, Netztreffen
Schlosshotel Chastè, Tarasp

Sa, 17.06., 18:45 Uhr | Netz 10,
Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel Winkelried, Stans

Sa, 24.06., 18:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Jubiläums-Netztreffen (15-Jahre)
Seerestaurant Bellevue, Brunnen

Sa, 24.06., 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

 **SFC Gastro**

Gastromöbel Grossküchen Gartenmöbel Wintergärten
www.sfcgastro.ch / info@sfcgastro.ch / 061 311 04 64


Dyhrberg

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



Prickelt anders.



Jetzt geniessen:
Der fruchtig-frische
Schaumwein.
100% schweizerisch.

 @stradawein | strada-wein.ch

SCHWEIZER KAVIAR



OOONA
CAVIAR

Im frischesten Zustand
innerhalb 24h lieferbar.
www.oonacaviar.ch